

# PIZZUTI ACADEMY

## MASTER CLASS IMPASTI INDIRETTI PER LA PIZZA CONTEMPORANEA

La master class impasti indiretti per la pizza contemporanea organizzata presso la PIZZUTI ACADEMY di Bellizzi (SA) si rivolge a professionisti del settore che desiderano conoscere le tecniche di lavorazione dei noti pizzaioli campani Salvatore Bonetti e Carmine Prisco.

Argomenti trattati:

Teoria:

- Ingredienti principali: farina, acqua, sale e lievito
- Reologia degli impasti

Pratica:

- Autolisi e la sua importanza
- Autolisi attiva
- Criscito
- Gestione degli impasti
- Idratazioni idonee al tipo di prodotto
- Cotture adeguate
- Topping gourmet

Durata e frequenza del corso: 10 ore totali, frequenza dalle 10:00 alle 15:00.

Modalità di svolgimento: Lo svolgimento sarà in presenza ed online su piattaforma zoom o equivalente. Il codice di accesso alla piattaforma sarà comunicato contestualmente all'iscrizione.

Prezzo: 350€ frequenza in presenza – 300€ frequenza online.

Titoli rilasciati: al termine del corso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso. Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi scrivere a [academy@molinipizzuti.it](mailto:academy@molinipizzuti.it).

Per contatto diretto:

Salvatore Bonetti - 347 407 1831

Carmine Prisco - 339 862 8703