

# PIZZUTI ACADEMY

## MASTER CLASS PIZZA SENZA GLUTINE

La master class pizza senza glutine organizzata presso la PIZZUTI ACADEMY di Bellizzi (SA) si rivolge a professionisti del settore che desiderano conoscere le tecniche di lavorazione del noto pizzaiolo campano Vittorio D'Imperio.

Argomenti trattati:

Teoria:

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

Pratica:

- Tecniche d'impasto
- Idratazioni idonee al tipo di prodotto
- Gestione degli impasti
- Cotture adeguate
- Creazione e cottura del pane in cassetta (senza glutine)

Durata e frequenza del corso: 6 ore totali

Modalità di svolgimento: Lo svolgimento sarà in presenza.

Prezzo: 350€ frequenza in presenza

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:  
389 255 1034