

# PIZZUTI ACADEMY

## DEMO LINEA ORO

Demo linea ORO per la pizza contemporanea e per la pizza a ruota di carro, 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 Saverio Miranda e Vittorio D'Imperio.

Argomenti trattati:

Teoria:

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

Pratica:

- Impasto diretto per pizza a ruota di carro
- Impasto diretto per pizza contemporanea
- Gestione degli impasti
- Idratazioni idonee al tipo di prodotto
- Tecniche di stesura
- Cotture adeguate
- Topping gourmet

Durata del corso: 4 ore totali.

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:

Pizzuti Academy: 389 2551034