

PIZZUTI ACADEMY

DEMO PIZZA IN PALA DI SIMONE CHIAPPINI

La demo pizza in pala di Simone Chiappini organizzata presso la PIZZUTI ACADEMY di Bellizzi (SA) si rivolge a professionisti del settore che desiderano conoscere le tecniche di lavorazione del noto pizzaiolo toscano Simone Chiappini.

Argomenti trattati:

Teoria:

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

Pratica:

- Tecniche d'impasto
- Modalità di gestione degli impasti
- Toppings e abbinamenti

Durata del corso: 4 ore totali.

Per contatto diretto:

Pizzuti Academy: 389 2551034