

PIZZUTI ACADEMY

MASTER CLASS LA CONTEMPORANEA DI VINCENZO ABBATE

La master class pizza tonda contemporanea di Vincenzo Abbate organizzata presso SALA LAB, Monopoli (Ba) si rivolge a professionisti del settore che desiderano conoscere le tecniche di lavorazione del noto pizzaiolo campano Vincenzo Abbate.

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: 10 ore totali.

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.