

PIZZUTI ACADEMY

MASTERCLASS PIZZA CONTEMPORANEA DI VINCENZO ABBATE

La masterclass pizza tonda contemporanea di Vincenzo Abbate 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 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: 12 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.