

MOLINO PORDENONE

hub&lab

PIZZA IN TEGLIA CONTEMPORANEA

MERCOLEDÌ

10*
GIUGNO

EVENTO IN
COLLABORAZIONE CON
EZIO MARINATO

Francesco Arnesano



DOVE

Presso il nuovo laboratorio

hub&lab

V.le Treviso, 10
33170 Pordenone



PREZZO CORSO

€ 305,00 IVA INCLUSA

PER PROFESSIONISTI

Posti Limitati

ISCRIZIONE

IL DOCENTE

Francesco Arnesano è un maestro panificatore e formatore tra i più riconosciuti nel panorama dell'arte bianca italiana. Specializzato in lievitazioni naturali e grandi lievitati, unisce rigore tecnico e approccio contemporaneo, con una forte attenzione alla ricerca su impasti, farine e processi.

CONTENUTI DEL CORSO

Introduzione e visione

Metodo di lavoro e concetto di laboratorio: efficienza, coerenza e identità. Focus sul ruolo della pizza in teglia nel mercato attuale.

Tecnologia degli impasti

Realizzazione di impasto diretto, biga e poolish. Differenze operative e contesti di utilizzo.

Materia prima e progettazione

Lettura tecnica delle farine e scelta in base al prodotto. Analisi errori e semplificazione dei processi.

Metodo, gestione e cottura

Costruzione degli impasti: tempi, temperature, idratazione e lievitazione. Stesura e gestione della cottura perfetta.

Degustazione e analisi finale

Degustazione tecnica e valutazione del prodotto finito: struttura, croccantezza ed equilibrio.

ORARI CORSO

Il corso si svolge dalle 9,00 alle 18,00. E' prevista una pausa pranzo, inclusa nel prezzo del corso.

PER INFO

Per ulteriori INFO sul corso potete contattare il vs Agente o al nr whatsapp 342-5566340 (GIORDANA)