



LABS

IMPASTARE



Immagine di un impasto

L'impasto è la massa risultante dall'unione di farina con acqua e punto di partenza per la preparazione del pane e della pasta. Le tipologie di impasto possono essere delle più disparate, a seconda del tipo di farine utilizzate e a seconda delle aggiunte che possono avvenire rispetto agli ingredienti base. L'impasto può prevedere infatti anche l'uso di latte o uova e le farine utilizzate possono provenire dai cereali, così come alcuni impasti possono essere costituiti da farine di patate o castagne. L'impasto ottenuto può prevedere eventualmente l'aggiunta di sale, zucchero, olio ed altri ingredienti, come il lievito. L'impasto ottenuto può perciò essere utilizzato in numerose e svariate maniere. Per la produzione di pasta fino alla preparazione di svariate tipologie di pane.

LAB ORGANIZZAZIONE

Numero di partecipanti: 15 - 30 maximum

Durata della lezione: 1.45 ore

Costo lab: 60euro per persona da pagare inizio corso

Luogo: NUS eh via Libertà 33 70015 Noci

Responsabile: Giuseppe Intini

Docenti: Davide Liuzzi Catiana Bianco Mario Lippolis Giovanna Lippolis

Info: www.nuseh.it giuseppeintini@nuseh.it +393474203776

PROGRAMMA

INCONTRO 1

Storia e immagini impastare

INCONTRO 2

Pasta produzione cottura e assaggio

INCONTRO 3

Focaccia produzione cottura e assaggio

INCONTRO 4

Taralli produzione cottura e assaggio

INCONTRO 5

Dolci produzione cottura e assaggio