



PASTA MADRE EVERYDAY



Cos'è il Lievito Madre?
Come si usa per fare il pane?
domenica 26 maggio
dalle 14 alle 18, presso
Ex-Sieghe di **Siror**

pastamadre mettilemaniinpasta!

Un **corso pratico** sulla **panificazione casalinga** con Lievito Madre, a cura di **Riccardo Astolfi**, fondatore della **Comunità di Pasta Madre**. Dedicato a chiunque ami mettere le mani in pasta e sia curioso di scoprire i segreti del lievito naturale. Farine, rinfresco, impasto, lievitazioni e piegature: affronteremo **tutti gli aspetti della panificazione**, dagli ingredienti alla cottura, dalla lavorazione al riconoscere eventuali errori e difetti. Durante il corso **realizzeremo un pane e una focaccia**.



Quota di partecipazione:
€ 25 (+ € 25 d'iscrizione a Slow Food per chi non è già socio, € 10 per gli under 30)
Durata: 4 ore.
Materiale distribuito: dispensa con ricette ed il vostro "primo pezzo" di pasta madre.
Cosa portare: un grembiule e un contenitore per la pasta madre.
Info e prenotazioni:
Francesca 340 6867668
Marisa 349 4213926
slowfoodprimiero@gmail.com
Minimo 20 partecipanti

