

Un giorno al forno per imparare a fare il pane

scritto da Enzo Radunanza | 24/10/2016



Si chiama “Un giorno al forno” il corso di panificazione che si svolge a Bologna in cui il pubblico sarà istruito e guidato da veri professionisti all’interno di un panificio nel cuore della città.



Preparare pani e lievitati

direttamente all'interno di un forno professionale, sotto la guida di esperti che sveleranno tecniche e segreti della panificazione con lievito madre. Sono gli elementi alla base del progetto "**Un giorno al forno**", nato a Bologna dalla collaborazione fra il [Laboratorio La Pasta Madre](#) e il [Forno Brisa](#) in via Galliera 34D.

Gli allievi trascorreranno un'intera giornata all'interno del **Forno Brisa**, a contatto con i panificatori docenti che spiegheranno l'intero procedimento di realizzazione del pane, svelando tecniche e segreti, dalla cura del lievito madre alle tecniche di impasto, dalla lievitazione alla cottura per un percorso altamente istruttivo e unico nel suo genere.

Il programma prevede due preparazioni che coinvolgeranno i corsisti in tutto il procedimento, fino alla cottura finale. Si inizierà con una **focaccia al farro con lievitazione mista** e si passerà, poi, ad un **impasto per un pane** in cui ognuno, seguendo i consigli dei panificatori del forno, sceglierà la farina o il mix di farine preferito.



Il corso non si basa solo su una parte pratica perchè saranno dispensati **approfondimenti teorici** sui temi delle farine, della tecnica agronomica, della molitura, della panificazione con lievito madre e grani antichi.

La prima data del 30 ottobre ha già registrato il tutto esaurito e quindi sarà possibile prenotarsi per il **corso del 13 novembre**.

Di seguito il link all'evento su facebook www.facebook.com e tutti i dettagli per l'iscrizione www.lapastamadre.net.