



Un percorso pratico per scoprire come un unico impasto possa trasformarsi in tante forme diverse. Un impasto semplice, fatto di pochi ingredienti essenziali: farina, acqua, lievito e sale. Eppure da questo equilibrio nascono preparazioni diverse, ognuna con una consistenza, una cottura e una personalità propria.

PRENOTA IL TUO POSTO

FARINA, ACQUA, LIEVITO

Con Chef Carla

La pizza è uno dei simboli più amati della cucina italiana.

Un impasto semplice, fatto di pochi ingredienti essenziali: farina, acqua, lievito e sale.

Eppure da questo equilibrio nascono preparazioni diverse, ognuna con una consistenza, una cottura e una personalità propria.

Durante il corso impareremo a preparare un impasto base e a comprenderne i tempi di lievitazione e maturazione.

A partire da questa base realizzeremo quattro preparazioni iconiche della tradizione italiana: pizza tonda, pizza in teglia, pizza fritta e pane.

Un percorso pratico per scoprire come un unico impasto possa trasformarsi in tante forme diverse.

L'IMPASTO

LA BASE DI TUTTO

Il primo passo sarà preparare l'impasto.

Impareremo a dosare gli ingredienti, lavorare correttamente la farina e sviluppare la giusta struttura dell'impasto. Scopriremo l'importanza della lievitazione, dei tempi di riposo e della gestione dell'impasto per ottenere una pizza leggera, fragrante e digeribile.

Una base semplice che diventa il punto di partenza per tutte le preparazioni.

PIZZA TONDA

IL GRANDE CLASSICO

La pizza tonda è la forma più iconica della pizza italiana.

Impareremo a stendere l'impasto correttamente, senza schiacciarlo, mantenendo l'aria all'interno del cornicione.

Una pizza sottile al centro, morbida e leggermente croccante ai bordi. Il grande classico della tradizione.

PIZZA IN TEGLIA

SOFFICE E CROCCANTE

La pizza in teglia ha una consistenza completamente diversa. Più alta, soffice all'interno e croccante alla base.

Durante il corso impareremo a gestire l'impasto nella teglia, a lavorarlo delicatamente e ad ottenere una cottura perfetta.

Una pizza conviviale, perfetta da condividere.

PIZZA FRITTA

LA TRADIZIONE POPOLARE

La pizza fritta è uno dei simboli della cucina napoletana più autentica. L'impasto viene steso e fritto rapidamente in olio caldo, creando una pasta gonfia, dorata e incredibilmente fragrante. Una preparazione semplice e irresistibile che racconta la tradizione più popolare della pizza.

IL PANE

LA FORMA PIÙ ANTICA

Concluderemo il corso trasformando lo stesso impasto in pane. Impareremo a modellare l'impasto, a creare la giusta tensione della superficie e a ottenere una crosta fragrante con una mollica morbida e alveolata.

Il pane rappresenta la forma più antica e pura dell'impasto. Un gesto semplice che accompagna la cucina italiana da sempre.

Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

Un gruppo piccolo per garantire attenzione, ritmo sereno e una guida davvero personalizzata.

PREZZO: €70 A PERSONA

Tutto incluso: ingredienti, materiali, attrezzatura, lezione pratica, degustazione finale.

COSA FARAI:

Durante il corso prepareremo un impasto base per pizza e pane e impareremo a gestirlo nelle diverse fasi di lavorazione.

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica con Chef Carla
- ingredienti freschi e strumenti
- preparazioni complete
- degustazione finale
- vino e bevande
- piccola dispensa con ricetta

DURATA:

Circa 3 ore