



“io mi faccio il pane”

Per tutti i cultori del pane fatto in casa, per chi vuole ma non sa da dove iniziare, per chi ha bisogno di approfondire o semplicemente per chi vuole stare in compagnia imparando

Programma :

Introduzione : **farine e pasta madre**

primo impasto e prima lievitazione

Nell'attesa ci dedicheremo ai preparativi per il pranzo:

pizze e focacce bio

secondo impasto e preparazione panetti

seconda lievitazione

Discussioni, chiarimenti.

Infornata e cottura in **forno a legna e forno elettrico**

Cosa: Un'intera giornata dedicata al pane e

pasta madre

Data: **sabato 23 febbraio 2013**

Dove: Via Collesse, 7 Fr. Codugnella
33010 Colloredo di Monte Albano (UD)

Orario: dalle ore 9.00 alle ore 17.00 circa

Altro: Per adesioni e chiarimenti contattare

Alessandro cell. 335 6616713

E-MAIL a.briatti@gmail.com

Facebook alebio

