



“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

Cosa : Un' intera giornata dedicata al pane e pasta madre.

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 e chiarimenti.

infornata e cottura in **Forno a legna e forno elettrico**

Dove : Via Collesse, 7 Fr. Codugnella
33010 Colloredo di Monte Albano
Udine.

**Date Corsi : SABATO 21 novembre 2015
oppure DOMENICA 22 novembre 2015**

**Si prega di confermare LA GIORNATA
entro il 16/11/2015**

Orario: dalle ore 9.00 alle 17.00 circa

Altro : Per adesioni e chiarimenti contattare
Alessandro cell. 335 6616713
Gianna cell. 335 6222576
E-MAIL a.briatti@gmail.com
Facebook alèbio



IN COLLABORAZIONE CON LEGAMBIENTE
UDINE Referente MARINO