

TUTTI POSSONO CUCINARE

PIZZERIA

Quattro incontri per acquisire le basi della pizzeria, comprendere impasti, lievitazioni, stesura e cottura e costruire un metodo di lavoro applicabile anche a casa.



A CURA DI

Tullio Monaldi

FORMATO

4 incontri • 18:00 - 22:00

EXPERIENCE BY AURA

Programma Pizzeria

Per chi ama preparare la pizza a casa e vuole farlo con più tecnica e consapevolezza. Non serve esperienza: si parte dalle basi, in una classe di massimo 15 persone, lavorando fin da subito su impasti, lievitazioni, stesura e cottura.

01**Pizza in teglia: le basi che fanno la differenza**

11 Novembre · 18:00 - 22:00

02**Pizza alla pala: struttura, stesura e croccantezza**

17 Novembre · 18:00 - 22:00

03**Pizza tonda: dal panetto al disco**

24 Novembre · 18:00 - 22:00

04**Pizza al padellino: morbidezza e base croccante**

1 Dicembre · 18:00 - 22:00

4 incontri
percorso completoMax 15 persone
classe praticaInclusi
degustazione, ricettario, attestato

01

INCONTRO

Pizza in teglia: le basi che fanno la differenza

11 Novembre · 18:00 - 22:00

Il primo incontro costruisce le fondamenta del percorso: conoscere gli strumenti e capire gli ingredienti per ottenere una teglia ben sviluppata, con una base cotta e una consistenza equilibrata.

COMPETENZE E TECNICHE

- attrezzature casalinghe: bilancia, ciotole, tarocco, contenitori, teglie e forno; organizzazione della postazione;
- scelta della farina: tipologia, forza e capacità di assorbimento in relazione all'impasto e ai tempi previsti;
- che cosa fa il lievito; differenze tra lievito di birra fresco, secco e lievito madre. Uso e dosaggio in relazione a farina, tempo e temperatura; istruzioni specifiche del prodotto;
- idratazione e percentuali sulla farina; fermentazione, aumento di volume e maturazione dell'impasto;
- impastamento, riposi e pieghe; puntata, staglio, appretto, stesura in teglia e gestione del condimento;
- cottura domestica: preriscaldamento, posizione della teglia, controllo del fondo e della superficie; quando aggiungere le farciture.

RICETTE / APPLICAZIONI

- teglia rossa al pomodoro e origano;
- teglia bianca con patate e rosmarino;
- confronto tra impasti predisposti in fasi diverse e realizzazione guidata dell'impasto.

02

INCONTRO

Pizza alla pala: struttura, stesura e croccantezza

17 Novembre · 18:00 - 22:00

Imparare a dare forma a un impasto estensibile, trasferirlo senza deformarlo e gestire una cottura che valorizzi base e interno.

COMPETENZE E TECNICHE

- scelta di farina e idratazione; gestione delicata dell'impasto e lettura dell'appretto;
- stesura allungata, spolvero e trasferimento sulla pala; prevenzione di strappi e zone troppo sottili;
- cottura su supporto adatto al forno disponibile, gestione del calore e finitura; organizzazione delle farciture umide.

RICETTE / APPLICAZIONI

- pala rossa con pomodoro e basilico;
- pala bianca con verdure di stagione e finitura dopo cottura.

03

INCONTRO

Pizza tonda: dal panetto al disco

24 Novembre · 18:00 - 22:00

Conoscere il panetto, aprirlo con sicurezza e trovare il giusto equilibrio tra spessore, condimento e cottura.

COMPETENZE E TECNICHE

- porzionatura e chiusura del panetto; appretto e rilassamento prima della stesura;
- apertura manuale del disco, distribuzione dello spessore e gestione del bordo in funzione dello stile scelto;
- dosaggio dei condimenti, umidità della mozzarella e trasferimento al forno;
- differenze tra forno domestico e forno dedicato alla pizza: adattare impasto e cottura alle prestazioni disponibili.

RICETTE / APPLICAZIONI

- marinara;
- margherita;
- lo stile di tonda sarà definito con il docente, coerentemente con i forni utilizzati.

04

INCONTRO

Pizza al padellino: morbidezza e base croccante

1 Dicembre · 18:00 - 22:00

Un formato raccolto, in cui stampo, quantità di impasto e lievitazione diventano strumenti per costruire la consistenza.

COMPETENZE E TECNICHE

- scelta dello stampo e quantità di impasto in relazione a diametro e altezza desiderata;
- preparazione del padellino, distribuzione dell'impasto e appretto nello stampo;
- gestione del condimento e del calore; controllo della base, estrazione e finitura.

RICETTE / APPLICAZIONI

- padellino al pomodoro e mozzarella;
- padellino bianco con verdure di stagione.