



**IL COMITATO FESTE'GGIAMENTI CON IL PATROCINIO
DEL COMUNE DI BUTTIGLIERA ALTA
ORGANIZZA**

Il Pane fatto in casa



CORSO DI PANIFICAZIONE CON UTILIZZO DELLA LIEVITAZIONE NATURALE

VENERDI' 27 MARZO 2015 – PRIMA LEZIONE	Dalle ore 20,30 alle ore 23,00
VENERDI' 10 APRILE 2015 – SECONDA LEZIONE	Dalle ore 21,00 alle ore 23,00
VENERDI' 17 APRILE 2015 – TERZA LEZIONE	Dalle ore 21,00 alle ore 23,00
GIOVEDI' 23 APRILE 2015 – QUARTA LEZIONE	Dalle ore 21,00 alle ore 23,00

**Le lezioni si terranno presso la Sala Consiliare "Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa"
Via Reano 3 – Buttigliera Alta.**

Il corso prevede l'introduzione alla conoscenza degli alimenti per il forno, le farine, il sale, i lieviti, la preparazione degli impasti, la degustazione dei prodotti. Approfondimenti sulle pizze e le focacce ed i prodotti dolciari da forno con la pasta madre. Nel corso della prima lezione verranno distribuiti campioni di lievito madre. I partecipanti debbono portare un contenitore in vetro con chiusura a guarnizione (Burnia).

**Per iscrizioni e informazioni: Assessore alla Cultura e Associazioni Laura Saccenti
Tel 3292505449 Mail: laurasaccenti@hotmail.it**

<http://www.comune.buttiglieraalta.to.it>