

LABORATORIO DI PANIFICAZIONE
PER ADULTI E FAMIGLIE

PANE AL MAIS CON LIEVITO MADRE



Sperimentiamo l'arte della panificazione con farine diverse...
è questa la volta del mais,
cereale diffusissimo nel nostro territorio,
con una tradizione ormai secolare.

Impareremo a conoscere i diversi tipi di lievito,
approfondiremo la conoscenza del lievito madre e le tecniche
per la sua conservazione e, infine,
scopriremo i trucchi per la corretta lavorazione
e la buona lievitazione del pane fatto con la pasta madre.

