



PANIFICAZIONE ALL'ANTICO MULINO DI CHIARAVALLE

Le farine, i prodotti del Parco Agricolo Sud di Milano e il forno a legna

I TIPICI DI MILANO

Per riscoprire le antiche tradizioni e i prodotti tipici locali utilizzando gli ingredienti provenienti dalle cascine del Parco Agricolo Sud di Milano. (qualche esempio pan meino...)

PANE E FESTE

Il pane prende forma e sapore differente... controlla il calendario! (qualche esempio panettone, chiacchiere, biscotti degli innamorati, le dita della strega...)

LE FORME DEL PANE

Sperimenteremo la tecnica di panificazione utilizzando il lievito di birra, imparando a realizzare le tradizionali forme del pane (la baguette, la treccia, la ciabatta e la pagnotta...). Manipolare il pane significa capire le sue reazioni.

PANE CON LIEVITO MADRE

Avere cura, essere attenti e pazienti per imparare i segreti del lievito madre, come crearlo, come alimentarlo e conservarlo. Il lievito madre darà ai nostri pani un aroma variegato.

I GRISSINI

Riconoscere e imparare a seguire l'orientamento dei filamenti di glutine per formare fragranti grissini aromatizzati o con semi, di forma e lunghezza per tutti i gusti.

PANE AROMATIZZATO

Quando il pane si sposa con le erbe di stagione appena raccolte dal profumo e dal sapore intenso. Raccoglieremo dall'orto e con arte impasteremo il nostro pane (qualche esempio pane alla salvia...).

BISCOTTI

Impastando farina, uova e burro e giocando con marmellata, cioccolato, zucchero realizzeremo simpatici biscotti dolci (qualche es. biscotti di riso al cioccolato, biscotti all'antica...).

LE FOCACCE

La focaccia è un prodotto di panetteria davvero gustoso. Focacce per ogni occasione (qualche esempio focaccia al rosmarino, focaccine gorgonzola e tarassaco, focaccia al formaggio...).

PIZZA E PIZZETTE

Farina, acqua, lievito, sale, pomodoro, mozzarella, tempo e pazienza per gustose pizze e pizzette da assaggiare in allegra compagnia.

SEMI E PANE

Olio e semi per pani croccanti e nutrienti. Impareremo ad unire nella giusta sequenza e al momento opportuno i vari ingredienti della ricetta.

PANE AL LATTE

Quando pane, latte, burro e lievito si incontrano. Il pane al latte è ottimo da gustare come dolce a colazione o come pietanza salata. Gustoso con l'aggiunta del cioccolato o dell'uva a seconda delle stagioni.