

Nel nome del PANE...

La volontà è il fuoco che cuoce in forno tutti i nostri progetti.

Perciò cuociamo il pane: perché ci nutra e ci dia forza.

Così anche la volontà ci dà la forza necessaria per portare

a compimento tutti i progetti della nostra vita

Hildegard von Bingen



Corso Teorico Pratico di panificazione con Pasta Madre

la tecnica proposta può essere adattata sia ad uso domestico che professionale ed efficace con tutti i tipi di farina (frumento, farro, segale) in particolare per le **antiche varietà**.

Attrezzatura da portare:

- una ciotola per impastare
- un cucchiaio di legno,
- un grembiule,
- un asciugamano da cucina (per avvolgere il pane)

Programma:

- ore:9:00 ritrovo;
- 9:30 inizio impasti;
- 12:00 messa a lievitazione dei pani;
- 12,30 pausa pranzo;
- 14:00 controllo della lievitazione;
- 15:30/16:00 cottura;
- 17:30/18:00 fine

A fine corso i partecipanti riceveranno in dono il proprio pane e un pezzo di pasta madre da riutilizzare a casa

Terrà il corso Stefano Vegetabile, panificatore biologico, agricoltore e insegnante di agricoltura biodinamica, antropologo

il giorno Sabato 25/05/2014 a Lequio Berria (Cn) presso la Fattoria Didattica-Agriturismo

TERRA di LANGA "un luogo fuori dal mondo"

Per informazioni e costi :

Stefano: 3336861486 - argoetica@gmail.com - LaCasaRotta

Anna 3474713661- info@terradilanga.com - www.terradilanga.com