



Organizza il Corso

I grandi lievitati

Lievito madre, biga, e lievitazione diretta



focaccia all'olio patate e rosmarino, baguette tipo 0,
Pane integrale con lievito madre, grissini alla semola, pizza

Pastry Chef

Mattia Turcato

Ristorante Atman 1 stella Michelin

Presso:

Acetaia Leonardi
Via Mazzacavallo, 62
Magreta MO

Lunedì 11 Novembre 2019 ore 14,30

Costo del corso: tesserati FIC Modena/Emilia Romagna € 20, non tesserati € 40
Iscrizioni entro Giovedì 7 Novembre

Info: Giancarlo Querzè

348 783 9595

cuochimodena@yahoo.it