PIZZAIOLO (PIZZABAKKER)

PIZZAIOLO IN DE MAAK, PERFECTIE ALS SMAAK

Startdatum niet gekend

Nog niet gekend

Nog niet gekend

Nog niet gekend

OMSCHRIJVING

Introductie

Heb je ooit gedroomd van het creëren van de perfecte pizza?

Ben je klaar om de geheimen van authentieke Italiaanse pizzabereiding te onthullen?

Wil je je onderscheiden met overheerlijke pizza's in de wereld van culinair genot?

schrijf je dan nu in voor onze opleiding 'pizzabakker'.

Omschrijving

Het ideale deegrecept, de ideale mix van ingrediënten, de finesses van de bereiding van de pizza, de bodem zoals voorgeschreven voor de perfecte pizza.

In slechts 4 sessies dompelen we je onder in de essentiële vaardigheden van een echte pizzabakker/pizzaiolo.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Pizzabakkers, bakkers, restauranthouders, traiteurs, ...

Methodologie

Je gaat in deze lessen actief aan de slag. Wil daarom aangepaste kledij/materiaal meebrengen, namelijk:

- een schort en/of koksjas
- 2-tal handdoeken
- een officemes

HOE ZIET HET PROGRAMMA VAN DEZE OPLEIDING ERUIT?

Volgende zaken zullen in de opleiding aan bod komen:

- De basis ingrediënten van de pizza: bloem, gist, water, olie en zout
- Soorten bloem en hun specifieke eigenschappen
- Het maken van verschillende degen met verschillende kneed- en roltechnieken
- Het maken van een pizza in schaal en het oefenen van het stretchen van de pizza