

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

## PIZZAIOLO (PIZZABAKKER)

### DE PERFECTE PIZZA

PRIJS ONBEKEND

## OMSCHRIJVING

### 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 één week tijd leer je de basis 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 gelieve aangepaste kledij/materiaal mee te brengen zijnde:

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

## PROGRAMMA

### Dag 1:

- Geschiedenis van de pizza
- De basis ingrediënten van de pizza: bloem, gist, water, olie en zout
- Soorten bloem en hun specifieke eigenschappen
- Het maken van een eerste deeg

### Dag 2:

- Het maken van een pizza classica
- Het deeg van de pizza: handmatig, mechanisch, gisting, rijping en stijging van het deeg
- Kneed- en roltechnieken
- Apparatuur

### Dag 3:

- Het maken van een pizza in schaal en het oefen van het stretchen van de pizza classica

### Dag 4:

- Het maken van een pizza napoletana en het stretchen van de pizza classica
- Pizza topping: tomaat, mozzarella, kaas, olie, specerijen en kruiden, verschillende ingrediënten voor toppings: groenten, vlees, crème en ingeblikte producten

### Dag 5:

- Herhaling van de leerstof en een pizzabakken naar keuze voor enkele juryleden

## PRAKTISCH

## DOCENT



Pizzalegende en meesterpizzabakker **Massimo Quondamatteo** heeft een eigen pizzaschool in het Italiaanse Fermo (Marche) waar hij jaarlijks verschillende pizzaiolo's opleidt. Daarnaast reist Massimo de wereld rond om mensen bij te staan in het opstarten van hun zaak.



**Aroldo Lacomelli**, eigenaar van restaurant Il Destino in Meeuwen, heeft jaren geleden zelf een pizzabakkersopleiding gekregen in Italië. Als restauranthouder en geschoold pizzaiolo kent hij ondertussen het geheim van een authentieke, klassieke pizza.