

Corso: **PANE PIZZE E FOCACCE**

Codice: P-26-RIST/5/1

Aprile 2026

Data	Orario	Argomento	Sede/aula
Mercoledì 15/04/2026	09:00 - 15:00 (6.00 ore)	Presentazione del corso Principali tecniche di base della panificazione: - le farine e ed i loro utilizzi - apprendere l'utilizzo del diverso impiego delle farine nelle ricette I principali preimpasti: - La biga - Biga grezza - Poolish - Pasta di riporto Preparazione di: Pane con farina di grani antichi e sesamo Pagnotta Senatore Cappelli Pane al farro Pane al KAMUT Chiocciola speziata al curry Pane mediterraneo classico Docente: GIUSEPPE BISCEGLIA	FRESCOÈPIU' ACADEMY SEDE
Giovedì 16/04/2026	09:00 - 15:00 (6.00 ore)	Principali tecniche di base della panificazione: - le farine e ed i loro utilizzi - apprendere l'utilizzo del diverso impiego delle farine nelle ricette Preparazione di: Treccia al miele con semi di papavero Focaccia pugliese Taralli al vino e semi di finocchio Pizza al trancio Lingue di pizza Grissini tradizionali con fiori eduli. Docente: GIUSEPPE BISCEGLIA	FRESCOÈPIU' ACADEMY SEDE

Totale ore Mese: 12

Le lezioni si terranno presso le seguenti sedi:

FRESCOÈPIU' ACADEMY

VIA MONTESE, 2/G, 47923 Rimini (RN)

Riferimenti

Sede operativa Cescot Sede principale - Via C. Clementini, 31, 47921 Rimini (RN)

Tutor BULDRINI CRISTINA - Tel. 0541441919 - Email cristina@cescot-rimini.com