

# Programma del corso di pizzeria

**DOTAZIONI GRATUITE:** divisa, materiale didattico, assicurazione, attestato finale

- **Cenni di Chimica Organica**
- **La Farina**
  - Struttura e composizione
  - Caratteristiche tecnologiche e maturazione
  - Note legali
- **Lievito e Agenti Lievitanti**
- **Materie Prime**
  - Scelta e stoccaggio
  - Utilizzo
- **Preparazione Dell'impasto**
  - Metodi
  - Dosaggio dei componenti
  - Processi
  - Fermentazione
- **Spezzatura Dell'impasto**
- **La Cottura**
  - Processi
  - Temperature
  - Tempi