



## Circolo Anspi San Raffaele Arcangelo

Propone per i propri Soci

Due importanti serate:

**30 e 31 marzo 2026**

**LIEVITATI**



**DALLE 20.00 ALLE 22.30 (MAX 12 PERSONE)**

**(Il secondo giorno inizio corso ore 19:30)**

### **ARGOMENTI TRATTATI:**

- DIFFERENZA TRA LE FARINE
- LIEVITAZIONE DELL'IMPASTO
- MATURAZIONE DELL'IMPASTO
- TEMPSTICHE INGREDIENTI
- IDRATAZIONE DELL'IMPASTO
- COTTURA

### **OGNI PARTECIPANTE DEVE PORTARE DA CASA:**

- CIOTOLA ROTONDA PER 500gr DI FARINA
- CUCCHIAIO DI LEGNO
- SPATOLA
- STROFINACCIO
- PENNELLO DA CUCINA
- CONTENITORE RETTANGOLARE PER CIRCA 1 Kg DI IMPASTO
- PENNA PER APPUNTI

(Farina, Lievito, Sale, Olio, Pomodoro , mozzarella , ingredienti e strumenti vari necessari saranno forniti dall'organizzazione )

**LE SERATE SI SVOLGERANNO NEL SALONE DELLA PARROCCHIA CON UNA PARTE TEORICA E UNA PARTE PRATICA E SARANNO TENUTE DA BIAGETTI MAURIZIO (EX PIZZERIA DA BIAGIO)**

**IL COSTO COMPLESSIVO PER LE SERATE E' DI € . 25 +10(per la quota associativa)**

**Informazioni e iscrizioni: 3347968980 (Roberto) 3337512338 (Maurizio)**

*Circolo Anspi San Raffaele*



**Circolo San Raffaele Arcangelo Anspi Rimini**

**Mail: [anspi@sraffaele.it](mailto:anspi@sraffaele.it) /Sito: <http://www.sraffaele.it>**