



Circolo Anspi San Raffaele Arcangelo

Propone per i propri Soci

Due importanti serate:

4 - 5 MAGGIO 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 (almeno 2,5 - 3 litri)
- 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 /Sito: <http://www.sraffaele.it>