



Pane con Lievito Madre

Laboratorio Pratico

Domenica 26 giugno 2016 - dalle 17 alle 20

- Che cosa è il lievito madre, come si crea, come viene mantenuto e gestito
- Panificazione con il lievito madre: due impasti, con due tipi di farine (una macinata a cilindri e l'altra macinata a pietra, per coglierne le differenze)
- Degustazione di diversi tipi di pane con diversi tipi di farine
- Dimostrazione cottura
- Dono del lievito madre

Presso B&B Villa Silvio
Contrada San Savino, 18/A
Via Monte della Nave
Civitanova Alta MC



Info e prenotazioni:
Monica 320 615 7203
monica.mancini@gmail.com
Facebook: Fermento Etico