

Corso *Pizzeria*



Unità 0

Piano di studi

Per la massima efficacia del corso ti invitiamo a seguire attentamente la sequenza delle unità e delle esercitazioni, così come elencate di seguito.

Unità 1

Introduzione

Dispense:

- Origini della pizza
- HACCP

Unità 2

Il laboratorio e le attrezzature

Dispense:

- I Forni
- Le Impastatrici
- Armadi refrigeranti neutri e i freezer

Filmati:

- Laboratorio di pizzeria minuteria indispensabile
- Attrezzatura per la lavorazione della pasta
- Teglie e pale
- Impastatrici



Unità 3

Le farine e la pasta madre

Dispense:

- I cereali, il grano e la farina
- Il lievito e la pasta madre

Filmati:

- Visita al Molino Bongiovanni
- Lievito e la pasta madre

Unità 4

Gli Ingredienti di base

Dispense:

- Il Pomodoro San Marzano
- La Mozzarella
- L'olio d'oliva

Filmati:

- Come nasce la mozzarella di bufala
- Visita ad un frantoio artigianale



Unità 5

Gli impasti: Diretti

Dispense:

- Impasti Diretti

Filmati:

- Impasto Pronto
- Impasto Pronto integrale
- Impasto Parzialmente maturo
- Impasto Maturo
- Impasto Maturo in impastatrice

Unità 6

Gli Impasti: Indiretti

Dispense:

- Impasti Indiretti

Filmati:

- Poolish Fase Uno
- Poolish Fase Due
- Biga starter Fase Uno
- Biga starter Fase Due
- Biga di riporto
- Biga di riporto con impastatrice



Unità 7

Le Farine da spolvero

Filmati:

- Preparazione farine da spolvero
- Riassetto di fine lavoro

Unità 8

Preparazione delle palline e regole per una buona pizza

Dispense:

- Preparazione delle palline
- Farcitura e guarnizioni
- La cottura della pizza
- Riassunto delle regole per fare una buona pizza

Filmati:

- Preparazione delle palline pizze al mattone
- Preparazione delle palline da impasto consistente
- Fattori che influenzano maturazione e lievitazione
- Confronto consistenza impasto
- Maglia glutinica



Unità 9

Le tradizionali: Pizza al mattone, al tegamino e in teglia

Dispense:

- Tradizioni e pizza nel mondo

Filmati:

- Pizza al mattone - stesura del disco
- Focacce al mattone - stesura del disco
- Pizza rossa / distribuzione del pomodoro, valutazione
- Impostazione forno per pizze al mattone
- L'uso della pala
- Pizza al tegamino - stesura
- Pizza al tegamino - condimento
- Pizza al tegamino - raddoppio cottura

Unità 10

La farcitura e le guarnizioni

Dispense:

- La Farcitura

Filmati:

- Stesura in teglia - pizza e focaccia
- Condimento in teglia - grande e piccola
- Emulsione e finitura per focacce in teglia
- Raddoppio e confronto pizze in teglia
- Cottura pizza in teglia piccola
- Cottura pizza e focaccia in teglia grande
- Pizza in teglia - guarnizione differita
- Cottura focaccia in teglia
- Focaccia farcita - stesura con mattarello



Unità 11

Le pizze classiche della tradizione

Dispense:

- Le pizze classiche

Filmati:

- Preparazione passata di pomodoro
- Pizza alla marinara
- Pizza Napoli
- Pizza Margherita
- Pizza Margherita bocconcini
- Pizza Greca
- Pizza ai funghi
- Pizza al prosciutto
- Pizza romana
- Pizza vegetariana
- Pizza ai frutti di mare
- Pizza 4 stagioni



Unità 12

Altre pizze creative, focaccia e calzone

Dispense:

- Focacce e calzoni

Filmati:

- Pizza ai formaggi
- Pizza bianca
- Focaccia ligure
- Focaccia carrarese
- Schiacciata di Viareggio
- Focaccia pugliese
- Calzone

Unità 13

Abbinamenti pizza e bevande

Dispense:

- Abbinamenti pizze e bevande

Filmati:

- Preparazione pastella farinata
- Cottura della farinata
- Incontro con Marco Giaccone di Pane madre

