



PIZZA DEN

PROGRAM

10:00 ZAHÁJENÍ KURZU

10:30 TĚSTO

- výběr surovin, receptury Romana, Neapolitana
- příprava těsta (Romana, Neapolitana)
- rozdíly při zpracování, kynutí, roztahování

11:00 ZDOBNÍ

- výběr surovin: kvalita a množství
- základní pravidla při zdobení pizzy
- toppingy
- praktická práce s těsty

12:45 PŘESTÁVKA

13:00 PEČENÍ

- příprava pizza Romana
- příprava pizza Neapolitana

15:00 VYUŽITÍ PIZZA TĚSTA

- pizza Calzone, pizza sandwich

15:30 OTÁZKY A ODPOVĚDI

- technologické a technické konzultace

16:30 UKONČENÍ PIZZA DNE

