



NEAPOLSKÁ PIZZA

PROGRAM

9:00 TEORIE A SUROVINY NA TĚSTO

- historie neapolské pizzy - její původ a vývoj
- klíčové suroviny - ingredience nezbytné pro tradiční recept
- charakteristika surovin

10:00 PŘÍPRAVA TĚSTA

- přímá metoda přípravy těsta
- ruční hnětení těsta
- formování klonků těsta

12:00 PRÁCE S TĚSTEM

- ruční tvarování pizzy
- proč ne váleček
- příprava rajčatového základu
- základy pečení



14:00 PEČENÍ

- práce s pecí a první pečení
- úprava procesu

16:00 MODERNÍ PŘÍSTUP K NEAPOLSKÉ PIZZE

- rozdíly mezi surovinami (Fior di Latte a Mozzarella di Bufala)
- techniky skládání surovin
- nové trendy a moderní variace neapolské pizzy

18:00 OTÁZKY A ODPOVĚDI

- technologické a technické konzultace

