



NAPOLETANA CONTEMPORANEA

PROGRAM

10:00 ÚVOD DO SVĚTA NEAPOLSKÉ PIZZY

- historie neapolské pizzy a rozdíly mezi tradiční a moderní verzí
- program dne - co a proč? (fermentace, práce s těstem, pečení)

10:30 TEORIE TĚSTA - SUROVINY A JEJICH VLIV

- Mouka (typy, bílkoviny, výběr pro vysokou hydrataci)
- Voda a výpočet její ideální teploty
- Droždí vs. kvásek (co používáme a proč)
- Sůl, olej - kdy a proč je přidávat
- Vliv fermentace (čas, teplota, hydratace)



11:15 PRAKTICKÁ PŘÍPRAVA TĚSTA

- Míchání a hnětení těsta
- Autolýza, vývoj lepku
- Praktická ukázka + práce účastníků

12:30 KYNUTÍ, FERMENTACE, SKLADOVÁNÍ

- Kynutí těsta - pokojová teplota vs. chlazení
- Ukázka těsta po 24 h / 48 h / 72 h fermentaci

13:00 OBĚD

13:30 DĚLENÍ TĚSTA A FORMOVÁNÍ BOULÍ

- Jak a proč dělit těsto na porce
- Technika tvarování bochánků
- Druhé kynutí





NAPOLETANA CONTEMPORANEA

PROGRAM

14:00 PRÁCE S FERMENTOVANÝM TĚSTEM – PŘÍPRAVA PIZZY

- Roztažení těsta rukou
- Vytváření typických okrajů
- Chyby, kterým se vyvarovat



15:00 ZDOBENÍ A PEČENÍ PIZZY

- Výběr ingrediencí (rajčata, mozzarella, sýry, salámy, olivový olej)
- Jak správně vrstvit suroviny
- Pečení v profesionální peci (elektrická modulární)

16:30 OCHUTNÁVKA A HODNOCENÍ

- Degustace upečených pizz
- Diskuze nad výsledky, co zlepšit
- Individuální zpětná vazba

17:30 SHRNUÍ

- Otázky a odpovědi

Kurz je veden zážitkově a prakticky, ale s pevným teoretickým základem. Účastníci si vyzkouší celý proces přípravy těsta a pečení, i když pečou z předpřipraveného těsta.

Důraz je kladen na techniku, kvalitu surovin a správný postup.

