



**ACCADemia**  
**DOMANI**  
ACCELERA IL TUO FUTURO

# **Corso Online**

## ***I Segreti della Pizza***

# Programma Generale del Corso

## *I Segreti della Pizza*

### **Tematiche Trattate:**

- La scelta degli strumenti di lavoro
- La selezione degli ingredienti
- L'esecuzione dell'impasto per pizza in teglia fatta in casa
- La fase di lievitazione
- La fase di stesura
- La preparazione degli ingredienti base
- I segreti nell'utilizzo del forno
- La fase di farcitura e cottura.
- Faremo insieme un pizza semplice e sfiziosa
- I segreti della pizza frita, piatto caratteristico della cucina napoletana

## Obiettivi del Corso

In questo video corso, il docente Valerio Arnone vi svelerà tutti i segreti e le accortezze per poter fare un'ottima pizza in casa, a lunga lievitazione e ad alta digeribilità.

Il docente trasmetterà agli studenti tutte le sue conoscenze in materia, acquisite durante la sua esperienza da pizzaiolo, consulente e docente per pizzeria e panificazione.

Con le lezioni e i video di questo corso sarete in grado di sorprendere i vostri famigliari e amici e loro sicuramente saranno ben contenti di assaggiare la vostra nuova abilità acquisita.

Fare il pane e la pizza costituisce anche un'ottima attività antistress che vi permette di abbandonare i problemi quotidiani, concentrandovi su un'attività pratica, e di ottenere così grandi soddisfazioni.