

Curso de pan artesano. Iniciación al pan casero

Con este curso buscamos darte las herramientas para que seas capaz de elaborar **pan artesano de masa madre** en casa. Con lo que aprendas, podrás desmitificar todo el proceso y convertir la creación de hogazas en un hábito placentero y sencillo. Hacer pan se puede convertir en un pasión con la que disfrutar en la cocina por lo enriquecedor y emocionante que resulta todo el proceso.

Elaboraremos **tres masas diferentes**, una **blanca** sencilla, una **integral con nueces y pasas** y una de **centeno**. Aprenderás distintas **técnicas de amasado**, cómo adaptar el horario del pan al tuyo (y no al revés), las formas, y el **horneado**. Hasta te enseñaremos a crear vapor en el horno para que tus hogazas salgan doradas y crujientes. Y lo más importante, **aprenderás a crear y mantener una masa madre** fuerte y sana para que puedas volver a ella una y otra vez.

Profesora

Beatriz Echeverría, de **La cocina de Babette**.
(www.lacocinadebabette.com)

Duración

10 horas.

Cuándo

Sábado 4 de septiembre de 9.30 a 15. A partir de las 15.00 comida en el hotel (comida incluida en el precio). Y **domingo 5 de septiembre** de 9.30 a 15.

Dónde

CIO Mijas (Málaga) Centro Andaluz de Formación integral de las Industrias del Ocio – <http://www.ciomijas.com>

Precio

135€ Incluye la comida del sábado 4 en el hotel.

Reservas e información

info@elamasadero.com - pjimenez@ciomijas.com - babette@lacocinadebabette.com

Tlf. contacto: **951 20 40 20**