



## I LABORATORI DEL GAS LOLA

15 APRILE 2018, ORE 10-13, via porpora 45 – Milano

DOPPIO APPUNTAMENTO

### Pasta Madre day e Corso di Panificazione: Pagnotta e Filone

*Riscopriamo insieme la tecnica di panificazione delle nostre nonne e il rinfresco della pasta madre solida*

Panettieri: Gio D.N., Gigliola M. & Rossella S.

#### Programma

- h. 10 impasto della propria pagnotta e preparazione per la prima lievitazione
- h. 11 rinfresco e distribuzione del lievito madre (evento aperto anche ai non gasisti) ogni partecipante impasterà un piccolo quantitativo di pasta madre da portare con sé
- h. 12 dimostrazione delle pieghe del pane e della formatura di pagnotta e filone

E infine ... tutti a casa a cuocere il pane!!!

#### Modalità

Il **laboratorio di Panificazione** è aperto a tutti i gasisti previa iscrizione entro l'11 aprile 2018 a [giovannidinardo@gmail.com](mailto:giovannidinardo@gmail.com) (iscrizione limitata a 12 partecipanti) specificando se si è già in possesso di propria pasta madre o meno. È previsto un contributo di partecipazione di 2 euro.

L'evento **Pasta Madre Day** (con spaccio della pasta madre) è aperto anche ai non gasisti previa iscrizione alla medesima mail

Per i gasisti già iscritti non occorre ripetere l'iscrizione 😊

È obbligatorio portare il materiale indicato di seguito:

## Materiali a carico dei partecipanti:

Per il **Laboratorio di Panificazione**  
(ore 10-13):

- 1 Ciotola Grande (possibilmente in vetro)
- Tovaglietta di silicone (minimo 30x40 cm) (in mancanza si userà la tovaglia di plastica bianca della sede)
- 1 bilancia (facoltativa)
- 1 brocca (o altro contenitore) per l'acqua
- 1 strofinaccio
- 1 grembiule

Per lo **spaccio di Pasta Madre**  
(ore 11-13):

- 1 Ciotola piccola (possibilmente in vetro)
- Tovaglietta di silicone (minimo 30x40 cm) (in mancanza si userà la tovaglia di plastica bianca della sede)
- 1 bilancia (facoltativa)
- 1 grembiule
- 1 barattolo vuoto di vetro con tappo (possibilmente a bocca larga)

## Materiali a carico dell'organizzazione:

pasta madre per il rinfresco

pasta madre e per il pane

olio

sale

farina