

Títol		Pare formador	
12. Pizza i pa. Amb les mans a la massa		Marc Ramentol	
Objectius		Valors	
Conèixer les propietats de la farina i el llevat i les tècniques d'amassat.		Creativitat. Autonomia.	
Espai necessari	Cuina o aula amb taulell	Nº participants	10
Equip. necessari	Taulell de treball, balança, bols, estris de cuina, etc...		
Material	Fotocòpies (receptes), safates, aigua, farina, llevat, ous, mantega, oli, sal, etc...		
Pressupost (€)	200		

Sessió 1	INICIACIÓ A LA MASSA. Propietats de la Farina i del Llevat. La Massa Mare. Tècniques d'amassat. Entrega de totes les receptes dels tallers 2 a 6
Sessió 2	LA PIZZA. Taller pràctic. Cadascú s'endurà la seva pizza a casa
Sessió 3	PA DE XAPATA i LLONGUET. Taller pràctic. Cadascú s'endurà el seu pa a casa
Sessió 4	CROISSANTS/PASTA FULLADA. Taller pràctic. Cadascú s'endurà la seva creació a casa
Sessió 5	PASTA ITALIANA. Taller pràctic. Cadascú s'endurà la seva pasta a casa
Sessió 6	ALTRES MASSES. Pasta Philo/Baklava. Massa d'empanadilles, Massa de Tortell de Reis i Coca de Forner. Taller pràctic. Cadascú s'endurà una mostra de cada creació a casa

Observacions
<p>Aquest taller podria allargar-se entre una hora i una hora i mitja.</p> <p>El Gremi d'Hoteleria i Turisme de Badalona, que està al carrer de Santa Maria, disposa d'un local adaptat i equipat per a fer cursos de cuina i pastisseria. Podria estudiar-se la possibilitat de fer-ho allà.</p>