

# La preparazione e la lievitazione dell'impasto da pizza

ID 1020

## CONOSCENZE BASE

- Tipologia degli ingredienti di base;
- Tipologie di lieviti disponibili e i processi di lievitazione;
- Tecniche di impasto corrette, come il metodo diretto o indiretto, il procedimento di autolisi e le varie fasi del processo di lavorazione dell'impasto.

## ABILITÀ

- Sviluppare abilità pratiche nella manipolazione e nella lavorazione dell'impasto per ottenere una consistenza uniforme e una distribuzione equa degli ingredienti;
- Acquisire competenze nel monitorare la lievitazione dell'impasto attraverso osservazioni visive, controllo della temperatura e del tempo di lievitazione per garantire risultati ottimali;
- Essere in grado di adattare le ricette e le tecniche di lievitazione in base alle condizioni ambientali, alla qualità degli ingredienti e alle preferenze del cliente, e risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante il processo;
- Stimolare la creatività e l'innovazione nell'elaborazione di nuove ricette, combinazioni di ingredienti e approcci alla preparazione dell'impasto per creare nuove esperienze gastronomiche e soddisfare le esigenze dei clienti.

**Livello di accesso** Qualifica professionale**Durata** 40 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**