



# La Cañabla

espacio educativo



## Curso de Elaboración de panes artesanos

El pan es un alimento esencialmente vivo, por lo cual es fundamental cuidar el proceso y elegir sólo ingredientes de buena calidad. Actualmente las harinas blancas refinadas se han impuesto convirtiendo un alimento básico en un producto carente de nutrientes. Descubre los secretos de la elaboración del pan aprendiendo de nuestros antepasados.

### Teoría

1. Breve historia del pan
2. Ingredientes
3. Proceso de elaboración artesana  
(con levadura de cerveza y con masa madre)
4. Recetas: integral, blanco, semillas, hogaza, molde...
5. Otras masas: pizza, bizcocho, escaldada...

### Práctica

Elaboración de diferentes panes con levadura de cerveza, pizza, y algún producto de repostería con ingredientes ecológicos.

### Duración (7 horas)

MAÑANA: de 10 a 14 h

TARDE: de 16 a 19 h

### Precio:

50 € Incluye (un pan, los apuntes, y la comida a base de pasta fresca)

Si quieres conocer la fecha del próximo curso, consulta nuestro Blog

