

*Stefano Ciccarelli*



# One to One

**Programma Corso Teglia Romana**

- Farine Tecniche e specifiche*
- Lieviti e loro usi*
- Tecniche di impasto ad Alta Idratazione*
- Impasto Teglia Romana*
- Gestione ed uso della Tecnica del Freddo*
- Staglio e Formatura*
- Tipologia di Cottura e Tecniche Alternative*
- Condimenti ,utilizzo e cotture*
- Varie ed Eventuali*

