

LERNE ECHTE
NEAPOLITANISCHE
PIZZA SELBST ZU
BACKEN!

NAPO
PIZZA SCHOOL

NAPO PIZZA SCHOOL

13.09 | 18.10 | 8.11 | 12.12 von 9–14 Uhr

Zusatztermine für Gruppen auf Anfrage möglich
begrenzte Teilnehmerzahl 12 Personen

Kursinhalt

Erhalte fundiertes Knowhow, um eine perfekte neapolitanische Pizza zuhause zu backen.

Kursablauf

- Grundlagen, Theorie und Zutaten
- Teigproduktion und -vorbereitung
- Stretching
- Backtechnik
- Gemeinsames Essen

Kosten

EUR 89,00 inkl. MwSt.
Inkl. Verpflegung | Schürze & Kappe | Unterlagen

Details zu den Kursinhalten

Abschnitt 1 – Verständnis für echte neapolitanische Pizza schaffen:

- Geschichte der Pizza Napoletana
- Grundlagen der Zutaten
- Teigführung: Hydration & Gehzeiten
- Ofenkund
- Temperatur
- Qualitätsmerkmale einer echten neapolitanischen Pizza – luftiger Rand, weicher Boden, Leopardenmuster

Abschnitt 2 – Teigproduktion

- Zutaten abwägen
- Teig mischen
- Knettechnik
- Teigruhe

Hinweis: Du kannst bereits vorbereiteten Teig mitbringen, damit später gebacken werden kann.

Abschnitt 3 – Teigbällchen / Balling

- Portionieren
- Rundwirken
- Lagerung

Abschnitt 4 – Formen / Stretching

- Bemehlen
- Formen
- Rand (Cornicione) aufbauen
- Typische Fehler vermeiden

Abschnitt 5 – Belegen und Backen

- Margherita und Marinara
- Richtige Mengen / Balance
- Einschießen
- Backzeit
- Drehen

Abschnitt 6 – Verkostung und Abschluss

- Gemeinsames Essen
- Feedbackrunde
- Tipps für Zuhause
- Fragen & Antworten

Wir freuen uns auf deine / eure

Anmeldung:



Stornobedingungen

Eine Stornierung ist bis 7 Tage vor dem Event kostenfrei möglich – danach gilt der Kaufpreis als Stornogebühr. Bei einem Ausfall kann eine Ersatzperson am Kurs teilnehmen.

NAPOPIZZA.AT

N A P O

P I Z Z A S C H O O L