



El taller se desarrolla alrededor del conocimiento de los productos y de las técnicas de resudación, confección y cocción de pizzas típicas de la Tradición.

### **Primera parte: la masa para la pizza**

1. Presentación de los ingredientes: harina, agua, levadura, sal.
2. Preparación de la masa y el proceso de resudación (esta etapa considera a su vez dos momentos).
  - A). Elaboración demostrativa por parte del chef. Son 15 minutos en los cuales se elaborará la primera masa con un kg de Harina.
  - B). Manos en la masa de los participantes: los participantes serán repartidos en grupo de 4 y a todos se le entregará un Kg. de harina para confeccionar una masa.
3. Con masas maduras ya preparadas se procederá a la etapa de la cocción. (De la pura masa al producto horneado: degustación en el intervalo previsto).

### **Segunda parte: la pizza: su origen y las primeras dos pizzas de la tradición: la napoletana y la margarita.**

1. Segunda preparación de la masa; esta vez todos juntos con el profesor irá respondiendo también a preguntas. En esta oportunidad las tres masas demostrativas serán elaboradas con diferentes porcentajes de levadura para demostrar los efectos de la levadura sobre el proceso.
2. Con masas y levaduras -oportunamente preparadas con anterioridad- se procederá a la confección de las mencionadas Pizzas. La Napoletana (pomodoro; olio; origano aglio e sale) y La Margherita (pomodoro; mozzarella; olio e basilico).

Al término de la cocción se invitarán a los participantes a saborear las pizzas.