

Laboratorio del pane con Monika e Thomas Leopold

presso il Dottenfelderhof, comunità agricola biodinamica

Al Dottenfelderhof vi coinvolgeremo in un **seminario pratico di panificazione** molto particolare, condotto dai maestri del pane Monika e Thomas Leopold. Durante il corso apprenderete tutte le informazioni necessarie per ottenere pani e focacce leggere e digeribili con l'impiego del "**Backferment**", un prodotto che crea la **fermentazione spontanea del pane**, derivante da una miscela a base di fermenti lattici ed altri tipi di fermenti derivanti da miele e sale e che, se uniti alla farina, sono in grado di provocare la lievitazione naturale. Esploreremo i **processi di trasformazione degli ingredienti nell'impasto, durante la fermentazione, legati alla crescita del grano**. Durante questo corso, guarderemo anche **al significato dei quattro elementi terra, acqua, aria/luce e calore, che sono collegati alle forze vitali (forze eteriche, forze formative) nel processo di crescita del grano**. Questa nuova cultura di panificazione dà la possibilità di creare **nuove forze vitali**, e quindi qualità di luce e calore, che nutrono il **corpo ma anche lo spirito dell'uomo**.

Il programma nel dettaglio:

Dalle 10 alle 16 circa

Introduzione: „I quattro eteri nei Cereali, nella Panificazione e nell'Uomo “

Sperimentiamo: "La formazione di zucchero si concentra nella crosta e si diffonde verso l'interno, attraverso la mollica. La crosta e la mollica sono permeate di calore dall'esterno all'interno" (Heinz Grill, I quattro eteri nel pane).

Pratica: La produzione del pane e della focaccia con farina di farro integrale e il backferment

Sperimentiamo: La differenza fra lievito di birra e la fermentazione a base di acido lattico

Conclusione: Sintesi e descrizione delle qualità del pane

Viandanti Contadini srl

Via Galinera 3 – 31020 San Pietro di Feletto (TV)

Ufficio: Via Palù, 23 – 31030 San Vendemiano (TV)

p.iva 04980420261 - Aut. Prov TV n. 243/11333 Ag. n. 1119 Veneto

Mail: info@viandantisi.it – tel. 0438 477318 cell. 339 3685886 web: www.viandantisi.it