

Holzofen – Pizza-Workshop bei

Pippo Pizzatruck

Wolltest du schon immer erfahren, wie du eine perfekte Pizza Napoletana zu Hause zubereiten kannst?

Wir führen dich ein in die Welt der 'weissen Künste' und zeigen dir, wie du einen luftigen Teig herstellst und mit der richtigen Technik von Hand auswallst. Nach dem Belegen mit deinen Wahlzutaten backst du deine eigene Pizza im Holzofen, den wir vorher zusammen eingeheizt haben.

Wir freuen uns auf dich!

Dein Pippo Pizzatruck-Team

Melde Dich heute noch an unter

Tel. 076 344 5263

oder

info@pizzapippo.ch

Kursinhalt

- Theorie
- Richtiges Einfeuern des Holzofens
- Teigherstellung und Portionieren (Panetti herstellen)
- Zutaten vorbereiten
- Auswalltechnik
- Pizza belegen
- Backen im Holzofen
- Geniessen!

Kosten

CHF 95.- pro Person

Teilnehmer

Ab 4 bis max. 10 Teilnehmer

Ort

Backstube des Pippo Pizzatrucks

Wölferstrasse 5

CH-4414 Füllinsdorf

Dauer

2 bis 2.5 Std. (mit anschliessendem Essen)

Verschiedenes

Keine Vorkenntnisse nötig

Mitnehmen: Schürze

