

# Holzofen - Pizzakurs 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 richtig 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, Dauer

- Oldtimerhalle, Bahnweg 14, CH-4202 Duggingen
- 10.00 - 12.00 (mit anschliessendem Essen bis max 14.00 Uhr)

## Verschiedenes

Keine Vorkenntnisse nötig

Mitnehmen: Schürze und Kühltasche (für die Panetti)