

## MONOGRÁFICOS COCINA

### PAN RÚSTICO CON MASA MADRE by Paolo Temesio



**Precio: 70.00€**

**Horario: 17-20h**

**Fecha del curso: 27/02/2021**

**Impartido por: Paolo Temesio**

**Lugar: Cookiteca Passeig de Gràcia**

**OFERTA: 2x1**

**Si te has quedado sin plaza, te informamos que Paolo hace otro taller el día 13 de marzo: PAN DE MOLDE**

[Aqui tienes el link para reservar!](#)

+++++

De la mano de un especialista, el chef **Paolo Temesio**, aprenderemos los secretos del pan.

Un taller monográfico intensivo:

**1-Aprende a hacer tu masa madre (sin levadura), proceso completo y conservación. Esta masa madre os la llevaréis a casa.**

**2-Elaboración de pan rústico con masa madre de Paolo**

**3-Elaboración de pan de hamburguesa, para aprovechar el tiempo mientras se hornea!**

**\*Clásico**

**\*Con Cerveza**

Duración del taller 3h

## IMPORTANTE

Tienes que traer:

- 1 Bote tipo de mermelada (entre 11 y 16 cm de alto con tapa )

- Trapo de tela limpio de cocina

Paolo 1 peque

Image not readable or empty  
/source/Paolo 1 peque.jpg

## Paolo Temesio

Apasionado del pan y la repostería, Paolo empezó trabajando con quince años en la pizzeria familiar.

Se formó en el Gremio de Panadería de Barcelona y en Espai Sucre con Jordi Butrón.

Ha pasado por grandes restaurantes, como el Neichel o el Roca Moo, asesorado por los hermanos Roca.

Ha participado en numerosos libros relacionados con la pastelería y el pan.



**Cookiteca Passeig de Gràcia:** Passeig de Gràcia 26, al costat de El Nacional - Tlf. +34932059373

**Cookiteca Poble Espanyol:** Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 8082143

**Cookiteca Sarrià:** Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

**Venimos a su empresa, su espacio, su casa...:** Cualquier ubicación

[www.cookiteca.com](http://www.cookiteca.com)

E-mail:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)