

19 SETTEMBRE 2025 ore 18,30-21,30

La panificazione

- Panino all'olio con lievito poolish e semi di sesamo
- Treccia tricolore in cassetta
- Ciabatta ai cereali con semi misti
- Tigelle romagnole
- Schiacciata croccante al rosmarino e sale grosso



TUTTO SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO



I partecipanti lavorano mani in pasta, seguendo le istruzioni del professionista.

C'è un confronto per domande e curiosità sul mondo free from.

Scopri impasti, lievitazioni e cotture ideali di tutte le ricette, con un ricco buffet finale e un ricettario completo in PDF