

Curso de "Pizza Classica Italiana"

Lugar: Escuela de Hotelería de las Islas Baleares y Scuola Italiana Pizzaioli

Fecha: 24, 25 y 26 de febrero de 2026 (martes, miércoles y jueves)

Horario: De 9:00 h. a 17:00 h.

El curso consta de 3 jornadas intensivas con un total de 24 horas, con una primera parte teórica y el resto práctica.

Precio: 290,00 €

Entrega de diploma emitido por Scuola Italiana Pizzaioli

Programa del curso

1er día: 24/02/2025 (8 horas)

9:00h

Presentación del curso (briefing)

9:30h-11:00

Teoría sobre:

- Trigos y harinas, levaduras, agua, sales e ingredientes.
- Técnicas de amasado (mecánico y directo) y uso de maquinarias
- Control de tiempos y temperaturas de fermentación de la masa.

11:00h-13:00h

Elaboración de masa (impasto)

- Técnicas de elaboración de la masa para la "Pizza Classica"
- Clasificación, preparación y utilización de los ingredientes.

13:30h-17:00h

Técnicas de elaboración de "Pizza Classica"

2º día: 25/02/2026 (8 horas)

9:00h-10:00 (aula didáctica)

Briefing y teoría sobre:

- Preparación de la masa tipo "Lingua Romana" con diferentes harinas, hidratación y técnicas

10:00-17:00

- Técnicas de elaboración y estiramiento de la masa para la "Pizza Lingua Romana"
- Prácticas de horneado de la "Pizza Lingua Romana"

3º día: 26/02/2026 (8 horas)

Formación en: SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI de Palma
(C/Juan Gris, 37, 07011)

9:00h-10:00

Briefing y teoría sobre:

- Preparación de la masa para "Pizza Napoletana Contemporánea" con diferentes harinas, hidratación y técnicas

10:00-16:30h

- Técnicas de elaboración y estiramiento de la masa para la "Pizza Napoletana Contemporánea"
- Prácticas de horneado de la "Pizza Napoletana Contemporánea" en horno de leña/gas

16:30-17:00

- Cierre del curso y entrega de diplomas