

Modulo Formativo: INAF005PO Ogia ama-orez egitea

Duración: 20 horas

Fechas de impartición: Del 03/12/2018 al 11/12/2018

Horario: de Lunes a miércoles de 16:15 a 20:15

Modalidad: Presencial

Idioma: Castellano

Lugar de impartición: Escuela de Hostelería Gamarra

Impartidor: Marina González

CONTENIDOS DEL CURSO

1. TIPOS DE MASA MADRE.

- 1.1. Natural.
- 1.2. Natural líquida.
- 1.3. Ácida.
- 1.4. Poolis.
- 1.5. Biga.
- 1.6. Esponja.
- 1.7. Autolisis.

2. ACTIVACION DE LA MASA MADRE NATURAL Y ELABORACION DE PANES.