

PIZZAKURS "SEMI-VOLLKORN TEIG"

bei -RITTERIA- Heidelberg

Lernen Sie die Kunst der neapolitanischen Pizza kennen – vom Teig bis zur perfekten Backung.

In diesem exklusiven 3-stündigen Kurs zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt die Techniken der professionellen Pizzaherstellung mit unserem Halb-Vollkorn-Mehlblend, genauso wie wir es in unserer Pizzeria machen!



Kursinhalte

- ✓ Herstellung des Teigs mit Autolyse und Poolish-Technik
- ✓ Fachgerechtes Formen der Teiglinge
- ✓ Richtiges Ausziehen (Stesura) wie ein echter Pizzaiolo
- ✓ Backen im professionellen Elektro-Pizzaofen (430°)
- ✓ Fachwissen, Tipps und persönliche Betreuung



Inklusive

- Prosecco oder Crodino zur Begrüßung
- Ihre selbstgemachte Pizza
- Wasser
- Ein Getränk (in Flasche - Cola oder Bier)



Kursdetails

Dauer: 3 Stunden

Uhrzeit: 18:30 – 21:30 Uhr

Tage: Montag oder Dienstag

Teilnehmer: Max. 10 Personen

Preis: 99 € pro Person



Ort

-RITTERIA-

Friedenstrasse 27

69121 Heidelberg

 www.ritter-handschuhsheim.com



**Erleben Sie einen unvergesslichen Abend
und werden Sie selbst zum Pizzaiolo**

Jetzt Platz sichern – begrenzte Teilnehmerzahl! Schauen Sie einfach nach dem nächsten freien Termin auf unserer Website und schreiben Sie uns an
(bitte eine Adresse und Telefonnummer hinterlassen)

pizzakurs_ritteria@yahoo.com

Sie bekommen anschließend Info über die Vorbezahlung, einen anderen freien Termin, falls Ihr Wunschtermin ausgebucht ist, die Stornierungsrichtlinie, etc.