Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:53

Link do produktu: https://salongrilli.pl/bilet-na-akademie-pizzy-neapolitanskiej-alfa-forni-p-2211.html



Bilet na: Akademię pizzy neapolitańskiej Alfa Forni 10.09.25

Cena	**320,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**867**

Opis produktu

Akademia Pizzy – Twoja Droga do Perfekcyjnej Pizzy w Domu

Marzysz o idealnej pizzy prosto z własnej kuchni? Nasza Akademia Pizzy to miejsce stworzone dla pasjonatów, którzy chcą doskonalić swoje umiejętności i nauczyć się technik wypieku na najwyższym poziomie.

Podczas warsztatów zgłębisz tajniki przygotowania perfekcyjnego ciasta, dowiesz się, czym jest hydracja, siła mąki i fermentacja, a także opanujesz sztukę rozciągania oraz pieczenia pizzy jak w prawdziwej włoskiej pizzerii. Wszystko to na profesjonalnym piecu **Alfa Forni Moderno 2 Pizze**, który pozwoli osiągnąć doskonały smak i teksturę – chrupiące brzegi i delikatne, puszyste wnętrze.

Co Cię czeka?

- Sekrety idealnego ciasta – nauczysz się prawidłowego wyrabiania, fermentacji i kulkowania, by Twoja pizza zawsze wychodziła doskonała.
- Możliwość samodzielnego przygotowania i wypieczenia własnej pizzy Margherity – od rozciągania ciasta po dodanie składników i wypiek w piecu.
- Pokaz wykonania najpopularniejszych pizz z **pizzerii Betania**, takich jak **Pizza Rosa „Jadę do Neapolu”** oraz **Pizza Bianca „Jadę do San Giovanni Rotondo”** – spróbujesz oryginalnych włoskich produktów i zainspirujesz się do tworzenia własnych kompozycji.
- Kompleksowa nauka pieczenia pizzy – od doboru składników po perfekcyjny wypiek.
- Pieczenie w profesjonalnym piecu **Alfa Forni Moderno 2 Pizze** – poznasz techniki, które pozwolą Ci uzyskać idealny efekt także w domowych warunkach.
- Sekrety idealnego ciasta – nauczysz się prawidłowego wyrabiania, fermentacji i kulkowania, by Twoja pizza zawsze wychodziła doskonała.
- Najwyższej jakości składniki – tylko oryginalne włoskie produkty.

Program warsztatów

- Wprowadzenie do świata pizzy – kluczowe pojęcia, teoria składników i technik.
- Ciasto – fundament doskonałej pizzy – przygotowanie, fermentacja, kulkowanie (każdy wykona własne ciasto).
- Wypiek pizzy w piecu do pizzy Alfa Forni Moderno – wyjęcie kulek z pojemnika, rozciąganie i formowanie ciasta, przygotowanie składników, operowanie łopatą zrzutową i manipulacyjną, wypiek.
- Samodzielne przygotowanie i wypiek własnej pizzy Margherity.

Warsztaty poprowadzi **pizzaiolo Wiktor z pizzerii Betania** – Pasjonat włoskiej kuchni i kultury, który zamienił garnitur na fartuch, by tworzyć wyjątkowe pizze. Wierzy, że jedzenie przygotowane z sercem smakuje najlepiej. Z radością dzieli się

wiedzą i miłością do gotowania z innymi entuzjastami.

Dołącz do nas i stań się mistrzem pizzy w swojej kuchni!