

Iniciación a la panadería casera y artesanal

Duración: 12 horas (4 sesiones)

Precio: 20 €

Horario: De lunes 25/05/26 al jueves 28/05/26, de 17:00 a 20:00 horas

Monitor: David Soriano Flores, docente experto en panadería y presidente de la asociación cultural Amantes del Buen Pan.

25/05/2026

Presentación y agradecimientos

¿Qué es el pan y qué es panadería?

Origen del pan

¿Qué es una Masa Madre?

Tipos de panes

Elaboración de pan directo

Arranque de una masa madre

Elaboración de pan de alta hidratación

Elaboración de pan de baja hidratación

26/05/2026

¿Qué es la Bollería?

Tipos de bollería

Elaboración de magdalenas con copete

Elaboración de donuts

27/05/2026

Métodos de finalización del pan

Pan al horno

Pan frito

Pan en sartén

Pan al vapor

28/05/2026

Pan de Masa Madre

Pan de caldo

Pan de tomate (no CON tomate)

Si da tiempo: pizzas