



Atelier : Faire son pain au levain, à la maison

Maître de stage : Elodie MONNIER, Ne trouvant pas de pain à ma convenance près de chez moi, j'ai découvert le plaisir de faire mon pain, en amateur, avec le minimum de matériel et d'ingrédients. L'envie d'apprendre plus de technique et la rencontre avec d'autres boulangers m'ont incité à passer mon CAP Boulanger, obtenu en 2015, après une année de stage au fournil de l'Aubance.

Lieu : Angers

Descriptif

Lorsque j'ai commencé à faire du pain moi-même, j'ai eu des difficultés à faire un pain mangeable et à trouver des informations, notamment sur ce mystérieux levain... c'est pourquoi je vous propose une initiation à la fabrication du pain au levain, sans levure, reproductible à la maison.



Programme

Nous préparerons des petits pains au levain : nature, aux graines, aux fruits secs... Nous ferons ensemble le pétrissage, différents façonnage de pâtons, puis chacun repartira avec ses pains à cuire chez soi, avec les conseils pour la cuisson et un peu de levain.

Informations complémentaires : Matériel à ramener :

Pour remporter son pâton :

- Un moule, ou une plaque de cuisson,
- Un torchon ou linge propre pour couvrir le pâton

Conditions

Nombre de stagiaires mini/maxi : 4 - 10 - Durée : 3 h 30

Horaires	Tarif/personne
14h-17h30	35€/pers

Le nombre de place étant limité, merci de réserver votre place.
Voir modalités dans le bulletin d'inscription en ligne ou demander à :
association@eco-formation.org