

**TALLER  
"ELABORACION  
ARTESANAL DE PAN"**



Salud  
Sostenible

9 - O C T U B R E - 2 0 1 1

**Disfruta y aprende elaborando  
Pan casero artesanal ecológico**



**Precio: 27,00 € (socios 25,00 €)**

**Plazo de Inscripción: 7 Octub.**  
(La admisión se realizará por riguroso orden de inscripción)

**Nº Plazas: 10**

**Lugar:** Vereda los Campillos,  
nº 6 - El Raal - Murcia

**Horario:** 9:00 - 14:00 h.

**Material aportar por alumno:**

- 1 bol y un cucharón (para mezclar los ingredientes).
- Delantal y gorro.

El objetivo de este taller es iniciarse en la elaboración del pan casero artesanal. Hablaremos de las distintas harinas, levaduras y fermentos. Nos detendremos en la elaboración de masa madre, y el mantenimiento de la misma.

El taller es totalmente práctico repasando el proceso completo para la elaboración de un buen pan casero y artesanal, desde el preparado de los ingredientes, pasando por el amasado y todos los pasos necesarios hasta llegar al horneado de nuestros panes.



Asociación de productores, elaboradores y consumidores de productos ecológicos

Vereda de los Campillos, 6, 30139  
El Raal - Murcia. Telf. Fax 968 379050  
informacion@saludsostenible.org  
www.saludsostenible.org

diseño: [www.otroconcepto.com](http://www.otroconcepto.com)