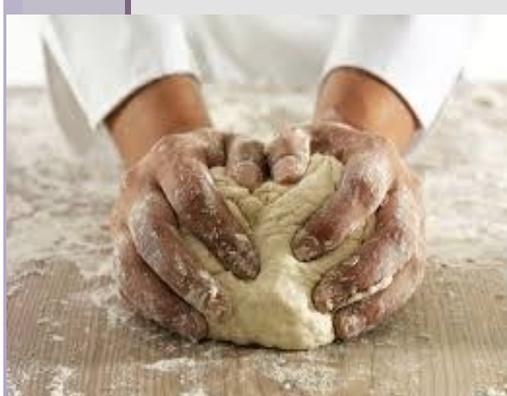




TALLER DE PAN CON LEVADURA MADRE

Dirigido a cualquier persona que quiera poner las manos en la masa.



Taller guiado por : Ruth Fernández
Dia: 13 de marzo
Hora: 10.00 a 19.00 horas (descanso para comer)

Lugar: Rectoral de Paraños—Covelo

Hablaremos de las propiedades de los cereales y las harinas.

Tipos de levadura

Amasaremos nuestro propio pan y explicaremos trucos para hacerlo.

Es necesario llevar un bol de 1.5 l más o menos y dos trapos de algodón.

Aportación económica: 40 €

Para más información:

986 23 64 95—666 659 406 Vanessa.

info@arboredavidacelta.com

Organiza:

