Formation « Pain au levain » À la ferme de Chalonne



De la graine au pain....

La ferme de Chalonne, collectif de paysans-boulangers, vous propose une journée de formation autour du pain au levain.

Lors d'une journée dans le cadre bucolique de la ferme de Chalonne, vous pourrez vous initier / perfectionner aux techniques de réalisation de pain au levain. Pétrissage à la main ou au robot, conduite d'une fermentation, entretien d'un levain, façonnage et cuisson n'auront plus aucun secret pour vous à l'issue de cette journée où vous pourrez poser toutes les questions nécessaires à la réussite d'un bon pain au levain à la maison :-)









La théorie Le levain, les levures, l'amidon, les bactéries... tout un monde à découvrir...



La pratique Vous allez beaucoup (et littéralement) mettre la main à la pâte....



DégustationA l'issue de cette
journée, vous pourrez
repartir avec vos
belles réalisations...

Déroulé de la journée

- * 9h00 Accueil autour d'un café et d'une brioche au levain...
- * 9h30 Petit flash théorique (histoire, fermentations, gluten...)
- * 10h Boulange : les pétrins au levain (expériences boulangères)
- * 11h30 Meunerie : les différentes farines
- * 12h30 Apéro-pizza... Amenez vos boissons, on fournit les pizzas ;-)
- * 13h Repas bio et local
- * 14h Boulange : façonnage
- * 15h Champs : observation des cultures
- * 16h Enfournement
- * 16h30 « Faire son pain chez soi » : conseils et mise en oeuvre pratique de vos futures fabrication de pain à la maison
- * 17h Défournement
- * 18h Bilan et départ avec le pain chaud!



Tarifs

* 100 €/ personne

Le repas est compris. Nous confectionnerons ensemble de délicieuses pizzas à base des produits bio et locaux de nos partenaires des Voisins de Paniers. Merci de nous dire si vous avez un régime spécial;-)

* Tarif « soutien » : 120 euros

Ce tarif permet de soutenir les actions de la S.C.O.P. dans l'accompagnement pédagogique auprès des écoles et institutions sociales.





INSCRIPTIONS POUR LES FORMATIONS DU 2E SEMESTRE 2024

Nous vous proposons 3 dates pour cet automne : les samedi 28 septembre, 19 octobre et 16 novembre 2024.

Les inscriptions se font directement par mail <u>fermedechalonnepeda@orange.fr</u> ou par téléphone, au 06.64.43.27.44.

Nous fermerons les inscriptions dès que 12 personnes seront inscrites, et la formation ne pourra malheureusement pas se dérouler en-deçà de 8 personnes inscrites.

N'hésitez donc pas à convier vos ami.e.s et vos proches :-)

