



Sociedad Española de Agricultura Ecológica (SEAE)

Camí del Port, km1, s/n. Apdo. 397

E-46470, Catarroja, Valencia

E mail: [comunicacion@agroecologia.net](mailto:comunicacion@agroecologia.net); [www.agroecologia.net](http://www.agroecologia.net)

Telf: +34 96 126 71 22

## **TALLER ELABORACIÓN DE PAN ECOLÓGICO CON MASA MADRE**

### **DATOS GENERALES:**

**Fecha:** martes 13 de noviembre

**Horario:** 10.00 horas a 13.00 horas y de 14.00 horas a 19.00 horas.

Duración 8 horas

**Lugar de celebración:** Aula de cocina de la Universidad Popular de Logroño  
C/ Marques de San Nicolás ,46 (**pendiente de confirmar**)

### **IMPARTE:**

Alfonso Garrido Eguizábal (Panadería Cumpanis S.C.)

### **INSCRIPCIÓN**

Mediante el [formulario de inscripción al congreso](#).

En caso de no estar inscrito, enviar email a [formacionseae@agroecologia.net](mailto:formacionseae@agroecologia.net).

Recibirás confirmación e instrucciones de pago.

Costes (\*): 15 €

(\*): Incluye: Certificado. No incluye comidas (se propone llevar cada uno la suya para comer en el centro).

Condiciones: Nº mínimo de inscritos para celebración, 10; nº máximo, 18

---

### **ESQUEMA PROGRAMA**

#### **1º Parte: de 10.00 horas a 14.00 horas**

1. Presentación.
2. Historia del pan y nuestra cultura
3. Variedades de cereales
4. Pan Biológico Integral. Beneficios
5. Taller de elaboración y conservación masa madre



## **2º Parte: de 14.00 horas a 19.00 horas**

### **Taller de Pan de Molde.**

Cada alumno/a elaborará una unidad de pan a partir de la masa madre, conociendo las técnicas de amasado, fermentado, moldeado y horneado.

Ingredientes; Para 1 unidad

- 300 grs harina (150 grs de fuerza y 150 de semintegral)
- 15 grs de masa madre deshidratada
- 105 ml de agua
- 5 grs sal
- 150 grs de levadura madre
- 75 mL de bebida de avena
- 15 ml de sirope de agave
- 25 ml de aceite