



BIENVENIDO/A

al curso Focaccia & Pizza al Padellino
2 días | 10 horas

ESCUELA
Pizza
makers-
BCN

Un curso diseñado para profesionales que buscan
excelencia, autenticidad y rentabilidad.

Dirigido a :
profesionales del sector gastronómico
(pizzeros, panaderos, cocineros,
emprendedores) con experiencia
en masas fermentadas

Contenidos Técnicos

Diferencias clave entre focaccia y padellino

Elaboración y uso de biga al 45% - 50% de hidratación

Elección de harinas fuertes (W 300 - 340)

Amasado indirecto : mezcla biga + masa final

Plegados, fermentación en bloque y en frío

Formación en bandeja, fermentación final y topping

Cocción, precocción, conservación y regeneración

PROGRAMACIÓN

curso Focaccia & Pizza al Padellino

DIA 1 - Preparación del Prefermento y Masas Base

10h00 - Bienvenida y presentación del curso

10h15 - Teoría técnica

¿ Qué es la biga ?

Las ventajas frente al poolish o masa madre

Requisitos para una buena biga : % levadura, temperatura y maduración

Hidratación final alta : estructura sin colapso

Harinas ideales para focaccia y padellino (W alto, buena extensibilidad)

11h00 - Práctica : elaboración de la biga (usada al día siguiente)

Fórmula base : 100% harina, 45% agua, 1% levadura

Reposo 16-18h a 18-20 °C

12h15 - Pausa de 15 min

12h45 - Práctica : amasado directo de una masa base sin prefermento (para cocción ese mismo día)

Incorporación progresiva del agua

Técnicas de pliegues y reposo

Carga en bandeja y fermentación a temperatura controlada

13h30 – Formado, topping y cocción de focaccias (con masa directa)

15h00 – Fin de la jornada

DIA 2 - Amasado con Biga y Producción Profesional

10h00 - Evaluación de la biga fermentada y mezcla con masa final

Amasado indirecto : incorporación de biga + hidratación alta
Control de temperatura en amasado final

11h00 - Plegados, fermentación en bloque y formación en bandejas

Estirado sin desgasificar
Aplicación de toppings clásicos y creativos

12h30 - Pausa de 15 min

12h15 - Cocción profesional

Focaccia : crujiente inferior y miga alveolada
Pizza al padellino : cocción doble y regeneración

13h30 – Precocción y conservación

Bases prehorneadas : refrigeración y congelación
Regeneración para carta o venta
Consejos para servicio en local, delivery o vitrina

15h00 – Degustación final y cierre del curso



Al inicio del curso se entregará el material didáctico y la indumentaria oficial de Pizza Makers, de uso obligatorio durante las sesiones. También se entregará un Manual de conducta con las normas de la escuela, que deberán respetarse. La asistencia a clase es obligatoria, salvo causa justificada. Las ausencias no se recuperan ni se bonifican.
Programa avalado por profesionales del sector 