**(démonstration) à 9h30 (20euros)**

Suivez pas à pas la préparation du pain

et repartez avec votre préparation ainsi qu’un morceau de pain.

**à 14h (30euros) Cet atelier est très complet à savoir :**

**En salé** :

                -le pain sans gluten avec toutes les farines (sarrasin,chataigne,....)

                -le pain de mie excellent (croque-monsieur)

                -la pâte à « burgers »

                -la pâte à pizza

                -le levain sans gluten, le poolisch

**En sucré** :

                -la pâte briochée qui sert pour les croissants, les pains au chocolat, le pain aux raisins.

                -la galette des rois.

 Une démonstration du « pain de mie » est faite en direct. 

**INSCRIVEZ-VOUS**