

# LA ASOCIACION DE PANADEROS DE BIZKAIA, CELEBRA UNA JORNADA SOBRE MASAS MADRE

El pasado 6 de Noviembre, la asociación de panaderos de Bizkaia, organizo una jornada sobre masas madre, subvencionada por el MARM ( Ministerio de Agricultura, Rural y Marino) y el Fondo Social Europeo



La jornada fue impartida por el profesor y panadero artesano, D. Patxi Urigoitia Tolosa, quien en sus 5 horas de duración, explico a los presentes los diferentes tipos de masas madre ( natural, acida, biga, esponja, natural afrutada con manzana.. etc.), y su diferentes formas de fermentación ( directa, controlada, natural, etc. ), pasando posteriormente a realizar practicas en el obrador, activando la masa madre natural y elaborando panes con ellas.

La valoración realizada del curso por los 25 asistentes, ha sido excelente, por lo que queremos felicitar desde aquí al profesor y a todas las panaderías participantes, que han hecho posible su realización, (Sucesores de Ocio, Panadería Usubiaga, Panadería Trujipan, Panadería Hijos de K. Elguezabal, Panadería Arriaundi, Panadería Bizkarra, Panadería Menesa, Panadería Felix Alberdi, Panadería Oginbaster, Panadería Eguzki-Dima, Panadería Okintza, Panadería Fruniz y Panadería Okinder)

Gracias a todos, sin vuestra colaboración no sería posible.

