

PIZZAKURSUS

NEXT LEVEL

PIZZA
FRE
DAG™

TAG DIT PIZZA GAME TIL NÆSTE NIVEAU

PIZZAKURSUS 2025

Hos Pizzafredag er vi (...og det kommer nok ikke som den store overraskelse) vilde med pizza - men vi er også vilde med at blive bedre, lære nye teknikker og få ny inspiration.

Vi ved, mange af vores kunder har det på præcist samme måde, og derfor har vi planlagt en række pizzakurser i 2025. Kurser hvor du kan blive inspireret, lære nye teknikker ...og, med andre ord, rykke dit pizza game til next level.

FOR HVEM

Kurserne er for alle pizzaentusiaster, som ønsker at lære noget nyt, og blive bedre i pizzakøkkenet.

Vores undervisere vil gøre deres bedste for at tage hensyn til de enkelte deltagere, og uanset om du er ny i pizzaverden, eller om du har flere års erfaring, er det vores mål at møde dig i øjenhøjde, og bidrage med ny viden. Det vigtigste er, at du lærer noget nyt, og tager hjem med ny inspiration.

HVOR

Kurserne vil blive afholdt i køkkenet hos Pizzafredag i Viborg.

Arbejder du i en større virksomhed, vil kurset også kunne afholdes hos jer - Kontakt os for yderligere oplysninger om mulighederne.

Vi glæder os rigtig meget til at lægge lokaler til pizzakurserne i 2025, og vi kan garantere dig, at vi vil gøre alt for at du får en god oplevelse og nogle hyggelige timer, når du deltager i et eller flere af kurserne.

Vi håber at se dig!



Michael

Pizzanørd, pizzafredag.dk

FIRE TIMER MED MASSER AF PIZZANØRDERI

INDHOLD

Vi vil løbende optimere indholdet på kurserne, men herunder er nogle af de emner, vi går i dybden med på alle kurserne.

Har du særlige ønsker til emner underviseren kan tage op, er du velkommen til at kontakte os på support@pizzafredag.dk inden kursusdagen.

GENERELT

- Introduktion til napolitansk pizza
- Gennemgang af meltyper
- Fermentering og hviletider
- Den perfekte tomatsovs
- Forskellen på pizza i pizzaovn og almindelig ovn

DEJEN

- Viden om poolish (fordej)
- Vejen fra poolish til færdig dej
- Demonstration af håndæltet pizzadej

TEKNIK

- Sådan opvirkes en dejbolle
- Teknik til at "åbne" en dej
- Få nemt pizzaen på og af en pizzaspade
- Inspiration til valg af toppings
- Giv din pizza den perfekte afbagning
- Sådan får du luftige kanter
- Hvordan påvirker forskellige temperaturer og bagetider pizzaens smag og konsistens.
- Hvad gør du, hvis dejen er for klæg, brænder fast, eller pizzaen bliver ujævnt bagt

... og så kommer du naturligvis til at bage dine egne pizzaer med kyndig vejledning.



SIG HEJ TIL PIZZAKURSETS PIZZAIOLO

CHRISTIAN HOLM MADSEN

Hos Pizzafredag vil du opleve skiftende undervisere på vores kurser - og denne gang har vi allieret os med den gode Christian Holm Madsen.

Christian er en vaskeægte madnørd med en særlig stor passion for pizza - og så deler han gerne ud af sin viden og erfaring. Han vil på kurset have fokus på teknikker og alt det praktiske, og så vil han med garanti kunne inspirere dig til at prøve nye toppings.

Vi glæder os til at se Christian trylle i vores pizzakøkken, og uanset dit udgangspunkt, kan du trygt overlade det til ham, at tage dit pizza game til næste niveau.

Hos Pizzafredag er vi fans af Christian, og kan derfor kun opfordre dig til at følge [@pizzalunden](#) på Instagram.



PIZZA
FRE
DAG™



VI HÅBER AT SE DIG I VIBORG

PRAKTISK INFO

HVOR

Kurserne afholdes hos Pizzafredag på adressen:

Pizzafredag
Petersmindevej 17C
8800 Viborg

HVORNÅR

Der er pt. åbent for tilmelding til pizzakurser på følgende dage:

Lørdag d. 25. januar 2025, kl. 10-14

Lørdag d. 8. februar 2025, kl. 10-14

Flere datoer vil komme til i løbet af året, og du vil altid kunne se de aktuelle kurser på pizzafredag.dk hvor du også kan booke din plads.

PRIS

Pris for deltagelse er **925 kr.** inkl. moms.

Prisen inkluderer kursusdeltagelse, kursusmateriale og forplejning.

TILMELDING

Tilmelding til pizzakurserne foregår via vores website pizzafredag.dk - hvor du lægger det ønskede kursus i indkøbskurven, og betaler på helt almindelig vis.

Når vi har modtaget din tilmelding, vil du senere modtage en mail med flere praktiske informationer vedr. din deltagelse.

Der er plads til 15 kursister pr. kursus, og pladserne vil blive booket efter først-til-mølle princippet.

Har du spørgsmål, er du naturligvis altid velkommen til at kontakte os på support@pizzafredag.dk eller på tlf. 60 98 10 10.



VI SES!

**PIZZA
FRE
DAG™**

Pizzafredag | Petersmindevej 17C | 8800 Viborg
60 98 10 10 | support@pizzafredag.dk

www.pizzafredag.dk