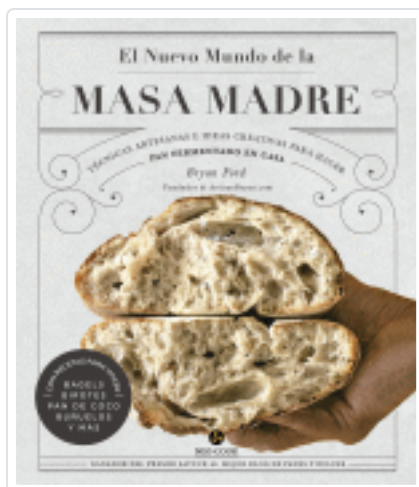


NUEVO MUNDO DE LA MASA MADRE



FORD, BRYAN

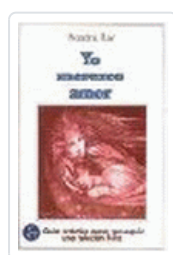
SINOPSIS

Aprende a preparar pan de masa madre en tu propia cocina Con la inspiración que le aportan sus raíces hondureñas y su vida en Nueva Orleans, el famoso panadero Bryan Ford (@artisanbryan) nos deleita con su inspiradora forma de hacer pan, muy alejada de la obsesión por las cortezas perfectas o el control estricto de las temperaturas durante el horneado. Las recetas de Ford incluyen instrucciones detalladas y fotografías de cada uno de los pasos a seguir, además de una explicación clara de todas las técnicas que necesitas conocer para desarrollar tu propio instinto panadero, preparar panes de sabor intenso y probar nuevas recetas cada día. EN EL NUEVO MUNDO DE LA MASA MADRE ENCONTRARAS: ? Todos los secretos para crear tu propia masa madre. ? Instrucciones paso a paso para mezclar, fermentar y hornear. ? Una gran variedad de recetas deliciosas, como las del pan de coco, el pan de pita, la hogaza de avena y miel, los molletes integrales o la focaccia, entre muchas otras.



Editorial	NEO PERSON	...
Materia	[WBVS] REPOSTERÍA, HORNEADO	
Colección	SIN COLECCION	
EAN	9788415887607	
Status	Disponible	
Páginas	160	
Tamaño	220xx8 mm.	
Peso	1	
Precio (Imp. inc.)	19,90€	
Idioma	Español	
Fecha de lanzamiento	19/01/2021	

Títulos relacionados



YO MEREZCO AMOR
RAY, SONDRA



ASI EN EL CIELO COMO EN LA TIERRA
PECK



DE LA MEDICACION A LA MEDITACION
OSHO



CONVIVIR CON EL CAMBIO
MARKHAM, URSULA