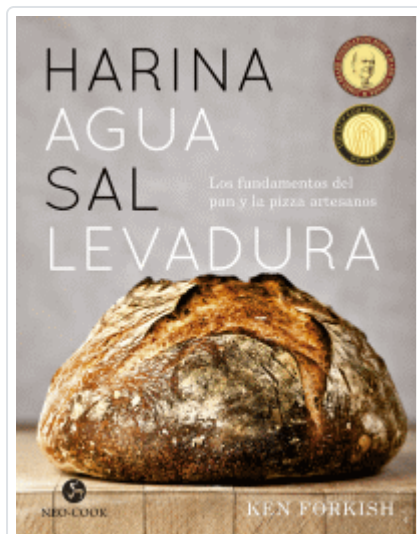


HARINA, AGUA, SAL, LEVADURA



FORKISH, KEN

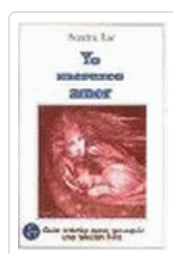
SINOPSIS

Pocas cosas resultan tan agradables como morder una rebanada de pan recién hecho, crujiente por fuera, suave y flexible por dentro, y perfectamente horneado. Para Ken Forkish, panadero profesional afincado en Portland, un buen pan es más que un placer: es la pasión que le ha permitido crear algunos de los panes y pizzas más elogiados de Estados Unidos. Harina, agua, sal, levadura presenta la increíble colección de recetas que el autor desarrolló y probó en el horno de su propia casa, además de consejos únicos para dominar el arte de hornear y explicaciones muy completas pero sencillas sobre las técnicas propias de la masa artesanal. Tanto los principiantes como los panaderos experimentados encontrarán aquí su receta perfecta: podrán tener un pan listo para la cena a partir de una masa directa, explorar prefermentos como la biga o el poolish, elaborar masa madre solo a partir de harina y agua y preparar deliciosas pizzas y focaccias en sartén de hierro colado. ...



Editorial	NEO PERSON
Materia	[WBVS] REPOSTERÍA, HORNEADO
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788415887638
Status	Disponible
Páginas	272
Tamaño	203xx21 mm.
Peso	1165
Precio (Imp. inc.)	24,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	16/11/2021

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