

MASA MADRE PASO A PASO



Yarza, Ibán

SINOPSIS

El nuevo libro-curso de Ibán Yarza para adentrarse, partiendo desde cero, en la elaboración de pan de masa madre en casa. Este manual explora de forma exhaustiva todas las posibilidades de cada parte del proceso panadero y desgrana uno a uno todos los pasos -amasado, fermentación, cocción, etc.-, para explicar en detalle cómo crear, utilizar y conservar una masa madre en casa. Según pasan las páginas, el lector va creciendo como panadero con recetas de distinta dificultad y al final se le propone que realice un proyecto de fin de curso, con el objetivo de poner en práctica lo aprendido. Desde las hogazas tradicionales hasta los panes de centeno o incluso la bollería de masa madre, un nuevo universo espera al lector....



Editorial	GRIJALBO
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
EAN	9788425368363
Status	Disponible
Páginas	192
Precio (Imp. inc.)	23,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	27/03/2025