

ENCICLOPEDIA DEL PAN CASERO



FRECHET, MARIE-LAURE

SINOPSIS

* Elaborar pan en casa consiste en recuperar una técnica ancestral y en seleccionar los ingredientes para obtener un producto sano y delicioso. * Esta enciclopedia explica cómo se crea y se refresca la masa madre natural, los diferentes tipos de harinas y las etapas de la fermentación y, sobre todo, le enseñará a elaborar su pan sin más utensilios que los de cualquier cocina doméstica. * Una auténtica biblia para los amantes de lo casero, con más de cien recetas ilustradas de grandes clásicos, panes salados, dulces y panes de todo el mundo. Incluye un cuaderno práctico que reúne la historia del pan, el pan y la nutrición (índice glucémico, calorías, fibra, gluten, aditivos), los ingredientes (de los cereales a la harina, el agua, la sal, la masa madre natural, la levadura?) y recetas de panes de todo tipo. Su parte técnica contiene numerosas explicaciones detalladas en cuanto a cómo organizarse, el equipo necesario, la gestión del tiempo, los ingredientes y cantidades, amasar, la fermentación, marcar la masa, cocer el pan, conservarlo y aprovechar los restos. ...



Editorial	BLUME. NATURART, S.A.
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788418725128
Status	Disponible
Páginas	448
Tamaño	250xx mm.
Peso	2212
Precio (Imp. inc.)	39,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	23/11/2021

Títulos relacionados



BUENA EDAD, UNA COMFORT



BUENA EDAD, UNA (CARTONE) COMFORT



SETAS GNB GRUNERT



SETAS GNB RUSTICA GRUNER