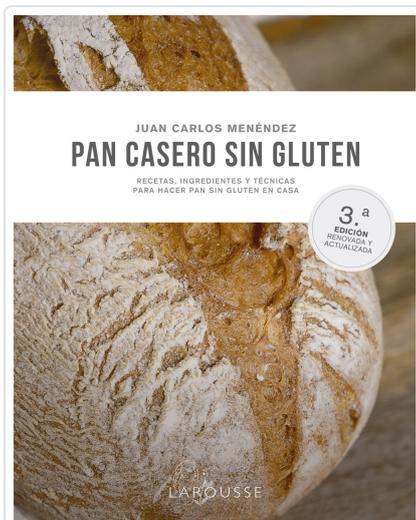


PAN CASERO SIN GLUTEN



MENENDEZ COGOLLUDO, JUAN CARLOS

SINOPSIS

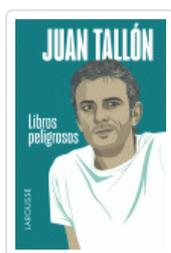
Nueva edición, la 3ª, totalmente renovada, de un libro que surge para mejorar la calidad de vida de las personas celíacas y que ofrece alternativas de calidad a todo aquel que decida retirar el gluten de su dieta. Juan Carlos Menéndez, su autor, ha dedicado años a investigar cómo hacer panes y repostería ricos, apetecibles y sanos, sin mezclas comerciales y con productos naturales. ½Pan casero sin gluten+ profundiza en las características y peculiaridades de los ingredientes sin gluten y en cómo usarlos en panadería gluten free: desde las harinas y los almidones hasta los desconocidos hidrocoloides, pasando por las levaduras tanto de panadería, como la masa madre de cultivo biológico. También merecen un espacio destacado los procesos de elaboración y las técnicas que se emplean en la panificación sin gluten: los distintos tipos de amasado, el formado, los distintos tipos de fermentación, los tiempos, el corte de las piezas y el horneado. Una amplia variedad de recetas ejemplifica todo lo explicado en los apartados anteriores y que harán las delicias de todos: baguettes, panecillos, grissinis, panes de hamburguesa, panes de molde, molletes, chapatas, pan de payés, barra gallega, pizza y otros panes tradicionales y creativos. Dedicamos un capítulo especial a la elaboración de panes sin gluten de masa madre y todas las recetas van acompañadas de fotografías paso a paso. ...

Editorial	LAROUSSE
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788419250490
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	190xx15 mm.
Peso	678
Precio (Imp. inc.)	19,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	15/09/2022

Títulos relacionados



PATCHWORK CON DAMI RUIZ
RUIZ NAVARRO, DAMIANA



LIBROS PELIGROSOS
TALLÓN, JUAN



CANCIONES PARA ENMARCAR
URRUTIA VALENZUELA, JAIME



LAROUSSE DE LOS RECORDS
V.V.AA.