

TOMA PAN Y MOJA



CARVALHO DA ROCHA, SILENE / ESCARPA TORR

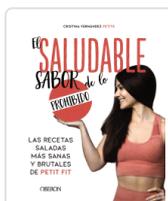
SINOPSIS

Desde el obrador Amasa, y a través de las manos de dos de sus panaderas artesanas, realizamos una propuesta donde el protagonista es el PAN, y la oferta gastronómica que se puede elaborar con este ingrediente singular. Ese pan, producto que se consume a diario desde hace siglos, y que está elaborado con ingredientes sanos, naturales y nutricionales respetando el medio ambiente. Todos los panes que acompañan estas páginas están elaborados en nuestro obrador con masa madre, ingredientes ecológicos y procesos de larga fermentación que le aportan un valor añadido. Y todas las recetas se pueden hacer en vuestras casas, lo que queremos es compartir el trabajo artesano y nuestra experiencia, para que cada vez más gente se anime a hacer pan de verdad. Como dicen los abuelos, el pan ya no es lo que era, pero debemos hacer que sea al menos como antes. En este libro proponemos reflexionar sobre la necesidad de rescatar este patrimonio ancestralmente heredado. Amasar pan, tomar parte consciente del proceso de elaboración de uno de los alimentos más básicos y antiguos que existen, es la mejor manera de regresar al origen, de recuperar el vínculo primario de la nutrición. Hacemos el pan con nuestras manos, para que tú lo comas con las tuyas: Toma Pan y Moja. ...

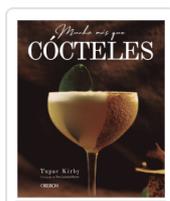


Editorial	OBERON
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788441541283
Status	Descatalogado
Páginas	176
Tamaño	210x260x23 mm.
Peso	710
Precio (Imp. inc.)	5,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	23/04/2019

Títulos relacionados



SALUDABLE SABOR DE LO PROHIBIDO, EL
FERNANDEZ PETITE,
EVA CRISTINA



MUCHO MAS QUE COCTELES
KIRBY, TUPAC



COCINA RICO TODOS LOS DIAS (VELOCIDAD CUCHARA)
ARDA, ROSA



SPIRIT, THE
EISNER, WILL