El nuevo mundo de la masa madre

Técnicas artesanas e ideas creativas para hacer pan fermentado en casa

Autor: Bryan; Ford, Bryan

Editorial: NeoPerson

ISBN: 9788415887607

Páginas: 160

Dimensiones: 22 x 28 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP: 19,90 €

REIMPRESIÓN

Aprende a preparar pan de masa madre en tu propia cocina

Con la inspiración que le aportan sus raíces hondureñas y su vida en Nueva Orleáns, el famoso panadero Bryan Ford (@artisanbryan) nos deleita con su inspiradora forma de hacer pan, muy alejada de la obsesión por las cortezas perfectas o el control estricto de las temperaturas durante el horneado.

Las recetas de Ford incluyen instrucciones detalladas y fotografías de cada uno de los pasos a seguir, además de una explicación clara de todas las técnicas que necesitas conocer para desarrollar tu propio instinto panadero, preparar panes de sabor intenso y probar nuevas recetas cada día.

EN *EL NUEVO MUNDO DE LA MASA MADRE* ENCONTRARÁS:

* Todos los secretos para crear tu propia masa madre.
* Instrucciones paso a paso para mezclar, fermentar y hornear.
* Una gran variedad de recetas deliciosas, como las del pan de coco, el pan de pita, la hogaza de avena y miel, los molletes integrales o la focaccia, entre muchas otras.