

Pan en casa

Del horno al corazón

Bellsolà, Anna

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475566788

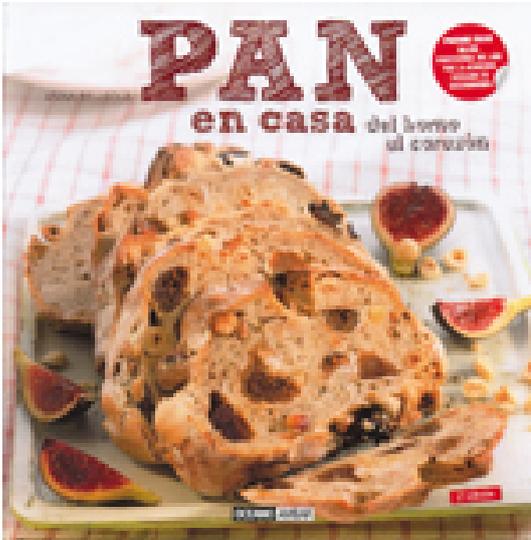
Páginas: 215

Dimensiones: 21,5 x 21,5 cm

Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta

PVP.: 24,50 €

Colección: Cocina



SINOPSIS

El trigo ha sido desde hace milenios el alimento por excelencia de muchas culturas. Pan y civilización han ido de la mano desde tiempos del Neolítico y la Edad de Bronce. Este libro es un homenaje al rey de la mesa, así como una invitación a devolverle todo su saludable esplendor.

Anna Bellsolà, fundadora del prestigioso Forn Baluard, nos explica los secretos mejor guardados del pan, desde las claves de un buen horno hasta las mezclas más sabrosas para la masa, y sus procesos, pasando por trucos para una cocción ideal.

Para ello, esta joven hornera ha viajado por las mejores panaderías del mundo a fin de ofrecernos las especialidades más ricas y saludables, además de trucos fáciles para hacer en casa un pan “como el de antes”. En sus cálidas páginas encontrarás:

- * Un viaje por los panes del mundo
- * Los ingredientes del mejor pan
- * Utensilios para preparar la masa
- * El pan en 10 sencillos pasos ¡También con panificadora!
- * Recetas deliciosas para todos los gustos
- * Los secretos de los horneros gourmet