

## Harina agua sal levadura

Los fundamentos del pan y la pizza artesanos  
Forkish, Ken

Editorial: NeoPerson

ISBN: 9788415887638

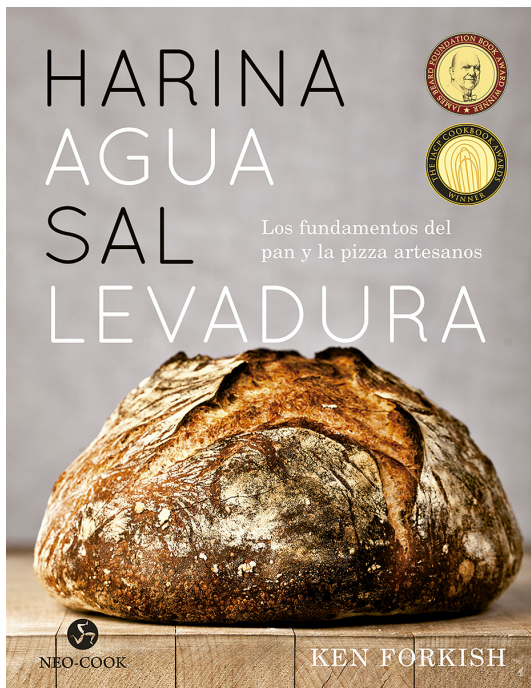
Páginas: 272

Dimensiones: 20 x 25 cm

Encuadernación: Cartoné

PVP.: 24,95 €

Coleccion: NeoPerson Cook



### SINOPSIS

#### **James Beard Foundation Book Award Winner The IACP Cookbook Awards Winner**

Pocas cosas resultan tan agradables como morder una rebanada de pan recién hecho, crujiente por fuera, suave y flexible por dentro, y perfectamente horneado. Para Ken Forkish, panadero profesional afincado en Portland, un buen pan es más que un placer: es la pasión que le ha permitido crear algunos de los panes y pizzas más elogiados de Estados Unidos. *Harina, agua, sal, levadura* presenta la increíble colección de recetas que el autor desarrolló y probó en el horno de su propia casa, además de consejos únicos para dominar el arte de hornear y explicaciones muy completas pero sencillas sobre las técnicas propias de la masa artesanal. Tanto los principiantes como los panaderos experimentados encontrarán aquí su receta perfecta: podrán tener un pan listo para la cena a partir de una masa directa, explorar prefermentos como la biga o el poolish, elaborar masa madre solo a partir de harina y agua y preparar deliciosas pizzas y focaccias en sartén de hierro colado.