

Harina agua sal levadura

Los fundamentos del pan y la pizza artesanos
Forkish, Ken

Editorial: NeoPerson

ISBN: 9788415887638

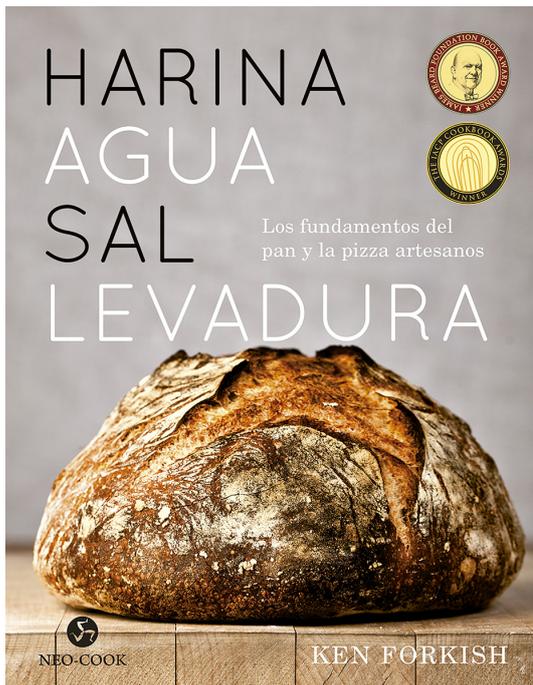
Páginas: 272

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.