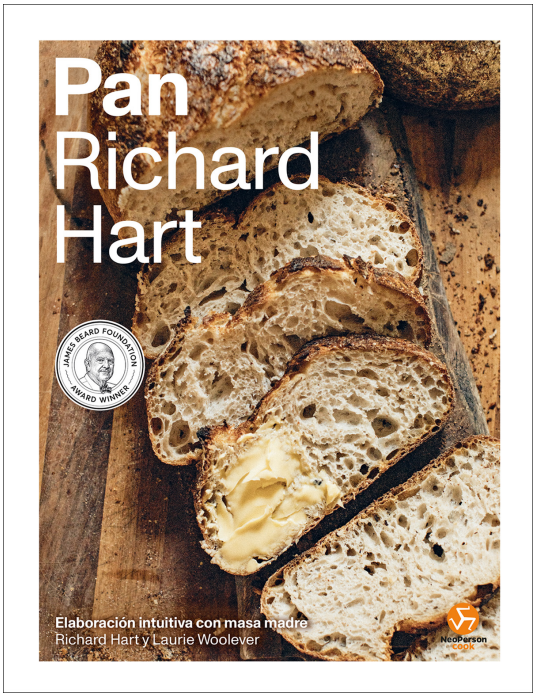

Pan

Elaboración intuitiva con masa madre

Richard

Editorial: Neo Person
ISBN: 9788419509666
Páginas: 304
Dimensiones: 21 x 26 cm
Encuadernación: Tapa dura
PVP.: 24,95 €
Coleccion: NeoPerson Cook

SINOPSIS

Un recorrido exhaustivo por el mundo del pan con más de 60 recetas que reflejan la experiencia y los conocimientos de Richard Hart

Hart empezó a cocinar en Londres, su ciudad natal, cuando tenía 17 años. Tiempo después se mudó a California y descubrió el arte de hacer pan, y desde entonces no ha dejado de investigar, amasar, experimentar y sorprender. Llegó a ser panadero jefe en Tartine, el famoso establecimiento de San Francisco, y en 2018 fundó Hart Bageri —considerada una de las mejores panaderías del mundo— en Copenhague junto con René Redzepi, director del restaurante Noma.

Además de las tiendas de pan que ha abierto en Europa, en 2025 inauguró Green Rhino en Ciudad de México, donde vive en la actualidad. Allí, él y su equipo se dedican a crear bollos y panes exquisitos —siempre nuevos, siempre innovadores— que combinan las texturas, los sabores y los colores mexicanos.