

NOVEDAD



Masa madre casera y sencilla

Guía para principiantes para elaborar delicioso pan artesanal con un amasado mínimo

Emilie

Editorial: Librero

ISBN: 9789464992540

Páginas: 208

Dimensiones: 20,9 x 23 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 13,95 €

SINOPSIS

Masa madre casera y sencilla pone al alcance de cualquiera interesado en la panadería con masa madre un pan delicioso con una corteza crujiente. Emilie Raffa te enseña a elaborar tu propia masa madre con tan solo dos ingredientes. Aprenderás exactamente lo que necesita tu masa madre viva para prosperar, e incluso qué hacer si te olvidas de alimentarla. Hornear tu primera hogaza es muy fácil con las recetas para principiantes de Emilie, como la barra de pan de masa madre para todos los días; pronto llenarás tu hogar con el embriagador aroma del pan recién horneado. A continuación, podrás ampliar tus habilidades con más de 65 recetas increíbles, entre las que se incluyen pan de aceitunas, tomillo y parmesano; pan de trigo integral con miel; pizza de focaccia sin amasado con pesto y fontina; bollos de asiago con manzana dulce y romero, y mucho mucho más. Todas las recetas incluyen la técnica de amasado mínimo de Emilie, que permite que la masa madre haga todo el trabajo por ti. También explica cómo la masa madre se puede adaptar a tu horario, lo que hace que estos panes nutritivos sean compatibles con nuestras agendas abarrotadas. Como chef profesional, bloguera gastronómica y ávida panadera casera, Emilie ha explorado tanto el lado científico como el intuitivo de la masa madre a lo largo de los años. Con unas fotografías impresionantes, este libro comparte su experiencia para que puedas empezar la tuya.