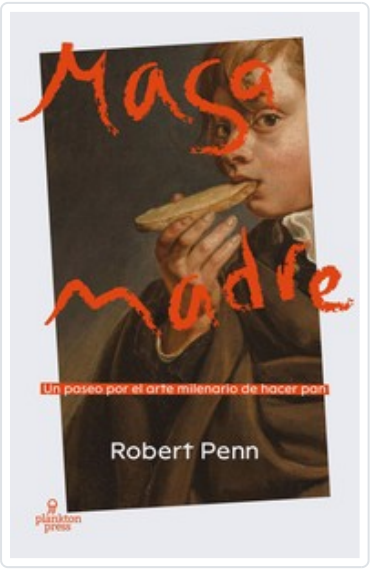
MASA MADRE. UN PASEO POR EL ARTE MILENARIO DE HACER PAN



PENN, ROBERT

SINOPSIS

Acostumbrado al pan de molde del supermercado, Robert Penn prueba pan «de verdad» y despierta una obsesión: se propone hacer pan de manera totalmente artesanal, desde la siembra y siega del trigo, pasando por la molienda, la fermentación y el amasado, hasta el producto final, que hornea en su obrador de piedra de un pueblo de Gales. Pero antes, Penn recorre el mundo en busca de testimonios de agricultores a las orillas del Nilo, científicos del Midwest americano y panaderos parisinos. Este libro parte del desafío de proveer pan a la familia y se convierte en una celebración del antiquísimo arte de su elaboración. Penn recorre una fascinante historia que comienza con la domesticación del trigo y desemboca en esa «basura procesada» que es el pan blanco industrial. La vuelta al horneado artesanal se plantea como un modo de conectar con nuestras raíces, incentivar la autosuficiencia y redescubrir el placer elemental de comer un buen pan. ...

Editorial	PLANKTON PRESS
Materia	COMIDA Y SOCIEDAD
Colección	PLANKTON PRESS
EAN	9788419362070
Status	Disponible
Páginas	226
Tamaño	135x210x18 mm.
Peso	220
Precio (Imp. inc.)	19,90€
Fecha de lanzamiento	12/11/2023

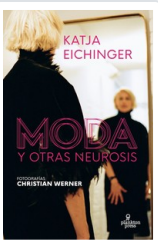
Títulos relacionados



VAMOS A HABLAR DE RACISMO. UNA GUIA PARA ENTENDERNOS
OLUO, IJEOMA



DESFILE DE LEYENDAS. ULTIMO SIGLO HISTORIA QUEER A TRAVES..
FITZGERALD/ MARQUEZ



MODA Y OTRAS NEUROSIS
EICHINGER, KATJA



ESTRELLA FUGAZ. INCREIBLE HISTORIA COMO SOBREVIVI COREA NOR
LEE, SUNGJU/ MCLELLAND, SUSAN