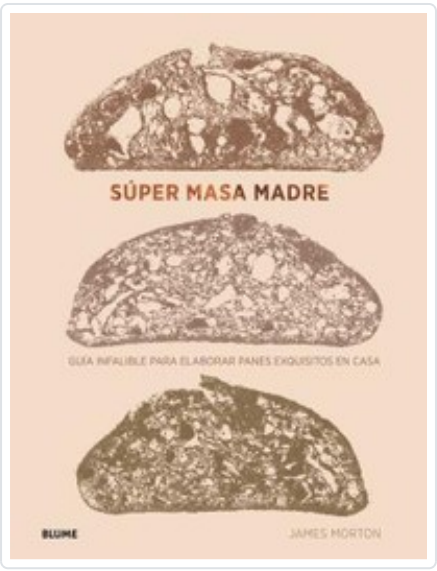
SUPER MASA MADRE



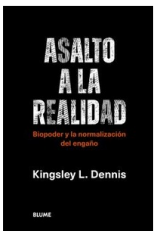
MORTON, JAMES

SINOPSIS

* El mejor pan del mundo procede del horno de su cocina. * Las técnicas de este libro se han ido puliendo a lo largo de muchos años y numerosos fracasos en la cocina del autor. Las recetas y su enfoque para escribirlas cobraron forma gracias a las aportaciones de miles de personas, tanto de la vida real como de la virtual. * La masa madre es una maravilla, pero también puede provocar frustración. Y no debería ser así. A través de un enfoque científico riguroso diseñado para que funcione, este libro le ayudará a conseguir que todo salga bien, siempre. Y si no es así, no pasa nada. Se analizará el motivo por el que se han torcido las cosas, y la próxima vez saldrá bien. Cada pan de masa madre es único: no hay dos iguales. No existe un pan que pueda salir igual una segunda vez. Espero que el primero que elabore a partir de las páginas de este libro sea el pan perfecto, y que el siguiente también lo sea. Sumérjase en este placentero y delicado mundo, y lo más probable es que se enganche para siempre. ...

Editorial	BLUME
Materia	COCINA SANA Y CON ALIMENTOS INTEGRALES
Colección	BLUME
EAN	9788418075025
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	190x250x mm.
Peso	1064
Precio (Imp. inc.)	26,90€
Fecha de lanzamiento	14/10/2024

Títulos relacionados



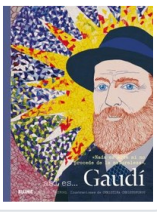
ASALTO A LA REALIDAD
DENNIS, KINGSLEY L.



FOTOGRAFO DE BOLSILLO, EL
KUS, MIKE



COCINA JAPONESA DE HARUMI, LA
KURIHARA, HARUMI



ASI ES... GAUDI
CLAYPOOL/ CHRISTOFOROU