

image not found or type unknown



# Guía para elaborar pan en casa

**Ànnia Monreal Anglès, Idris Cruz Estany**

**Fecha de publicación:**  
25/06/2014

Para todo aquel amante del pan que se sienta tentado a hacerlo en casa. ¡Manos a la obra!

**Sello Editorial:**  
GeoPlaneta

En los últimos años se ha generado un movimiento que reivindica el buen pan artesano. Guerra a la baguette industrial y al resto de panes insustanciales, baratos, que solo se pueden comer calientes porque al cabo de unas horas son puro chicle. Se trata de un nuevo consumidor de pan que prueba y explora una y otra vez, que se informa sobre el tema y que ante la desoladora oferta que encuentra en la calle, decide hacer el pan en casa. Muchos sucumben primero a las panificadoras domésticas; luego se ve la necesidad de ponerse manos en la masa y aprender las claves de un mundo en apariencia sencillo, pero tan complejo como gratificante.

## Contacto de prensa

**Nombre:** Lola Escudero

**Incluye:**

Introducción al mundo del pan y a sus variedades

Capítulo de técnicas y conceptos básicos

Recetas ilustradas de las principales variedades de pan

Los mejores panes españoles explicados por una selección de panaderos de todo el país

Cupones de ofertas para una selección de panaderías de España

**Teléfono:** 91 423 3711

**Email:**  
lescudero@planeta.es

## Ànnia Monreal Anglès

Periodista. Ha trabajado en medios locales y en nacionales, en prensa generalista diaria, medios digitales y en revistas especializadas, la última, la gastronómica CUINA. Ahora es *freelance* y coordina la comunicación de la plataforma Barcelona Laboratori, al tiempo que colabora en distintos medios. *Panarra* compulsiva, es la responsable del blog sobre pan BreadBites.org.

## Idris Cruz Estany

Buscando su primer empleo literalmente “aterizó” en una panadería, y desde entonces, hace 13 años, nunca dejó el mundo del pan, ya como panadero profesional, ya como panadero casero. Ha trabajado en varias panaderías de la provincia de Barcelona, casi siempre haciendo panes y dulces integrales, y usando varios hornos de leña, antiguos y nuevos. Desde hace nueve años ha impartido cursos de pan para aficionados, intentando divulgar las técnicas de la panadería tradicional. Su establecimiento, El forn antic ([www.elfornantic.com](http://www.elfornantic.com)), se asienta sobre un obrador de Manresa con más de 100 años de antigüedad.