

image not found or type unknown



Nuestro pan de cada día

Sor Liliana, Sor Beatriz

Fecha de publicación:

06/11/2014

Ochenta recetas para hacer pan en casa

Sello Editorial:

Ediciones Martínez Roca

Ochenta recetas para hacer pan en casa

Contacto de prensa

Sor Liliana y sor Beatriz, las monjas de clausura del monasterio de Concepcionistas Franciscanas de Segovia convertidas en estrellas de televisión con sus recetas, nos ofrecen ahora 80 variedades de panes caseros de distintas culturas y países, para comerlos solos o acompañando todo tipo de platos y para cada momento del día.

Nombre: Laura Fernández

La elaboración del pan tiene sus pasos: selección de los ingredientes adecuados, un buen amasado, fermentación primaria, troceado, boleado, reposo, moldeado y formado, fermentación final, horneado, enfriado, almacenamiento y consumo. Dicho así, da la impresión de que hacer pan es una cosa complicada. No lo es, aunque es una tarea que exige esmero y práctica.

Teléfono: 91 423 03 28

Email:

lfernandez@planeta.es

Hacer pan es un proceso casi mágico que se pone en marcha aunque tengamos pocos conocimientos técnicos. Y cualquiera que lo intente podrá comprobar que el placer que proporciona comer un pan hecho en casa, con las propias manos, compensa sin duda ninguna el trabajo y el tiempo que se le dedica.

Nombre:

INTERNACIONAL Eduardo Martín

Teléfono: 93 492 89 06

Email:

emartines@planeta.es

Nombre: Desirée Rubio

Teléfono: 91 423 03 54

Email: drubio@planeta.es

Nombre:

INTERNACIONAL Patricia Jiménez

Teléfono: 93 492 82 76

Email:

pjimenezl@planeta.es

Nombre: Luisa Paunero

Teléfono: 91 423 03 78

Email:

lpaunero@planeta.es

Sor Liliana

Sor Beatriz