

image not found or type unknown



Masa Madre

Casper André Lugg, Martin Ivar Hveem Fjeld

Fecha de publicación:

09/01/2018

Recetas auténticas y deliciosas para elaborar tu propio pan con distintos tipos de grano y sin gluten.

Sello Editorial:

Libros Cúpula

Contacto de prensa

Nombre: Lola

Escudero

Teléfono: 91 423 37 11

Email:

lescudero@planeta.es

El pan de masa madre es el pan más natural que existe. Los métodos y las recetas detallados en este libro se basan en unas prácticas con miles de años de antigüedad y su técnica básica ha sido siempre la misma: mezclar harina, agua y sal y dejar que la masa fermente y suba por sí sola. Todo el mundo puede hacerlo, solo hacen falta estos pocos ingredientes y dedicarle el tiempo y la atención necesarios.

¿Y por qué tomarte la molestia de hacer tu propio pan? Por encima de todo por la satisfacción de elaborar un tipo de pan que apenas se encuentra ya en las panaderías. Además, el pan elaborado con masa madre se conserva en buen estado durante más tiempo. Y, fundamentalmente, es más beneficioso para la salud sobre todo en una época en la que la intolerancia al gluten se erige como uno de los grandes problemas que se achacan a la producción industrial actual.

Casper André Lugg

Martin Ivar Hveem Fjeld