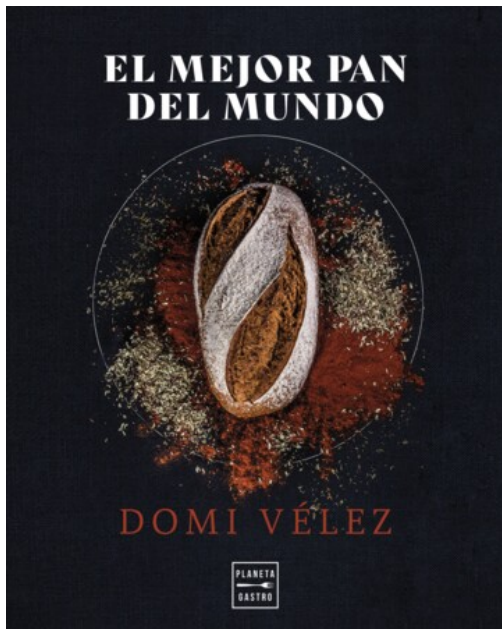




Fecha de publicación:
27/09/2023

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

El mejor pan del mundo

Dómi Vélez

El artesano que ha revolucionado el mundo de la panadería con métodos tradicionales, nutritivos y saludables para dar con el mejor pan del mundo.

El artesano que ha revolucionado el mundo de la panadería con métodos tradicionales, nutritivos y saludables para dar con el mejor pan del mundo.

El pan es un alimento que ha acompañado a la humanidad desde tiempos inmemoriales y que está presente a lo largo de nuestra vida. Pero, ¿quieres saber cómo se elabora el mejor pan?

Domi Vélez, reconocido como Mejor Panadero Mundial según la UIBC (Unión Internacional de Panadería y Pastelería), nos enseña a través de este libro a elaborar las recetas de los panes más ricos, sanos, nutritivos y saludables que puedas imaginar. Vélez desvela así en estas páginas sus conocimientos y pone sobre la mesa de su obrador todo lo aprendido como panadero de quinta generación y tres décadas de profesión.

Un libro para quien quiera iniciarse en el universo del pan y conocer cómo se trabaja en un obrador, pero también para los profesionales más expertos.

Dómi Vélez

Domi Vélez es panadero de 5ª generación y su historia comenzó en Las Cabezas de San Juan, Sevilla, donde su familia le transmitió la pasión por la harina, el agua y la sal. Vélez se ha reinventado en este oficio, mezclando detalles de cada época y exponiendo nuevas ideas y conceptos en nuestro producto: el pan de autor artesanal y natural, sin aditivos ni elementos artificiales. En reconocimiento a su destacado trabajo en el ámbito de la panadería, este Maestro Panadero fue galardonado con el título de Mejor Panadero del Mundo en 2021. Este es su primer y esperado libro.