



Fecha de publicación:
22/01/2025

Sello Editorial:
Libros Cúpula

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

¡Vamos a hacer pan!

Ken Forkish, Sarah Becan

Descubre los secretos, los trucos y las técnicas para elaborar el mejor y más sabroso pan de la manera más sencilla y original: ¡en formato cómic!

Descubre los secretos, los trucos y las técnicas para elaborar el mejor y más sabroso pan de la manera más sencilla y original: ¡en formato cómic!

Un libro de cocina en formato cómic, accesible y fácil de seguir, para hornear deliciosos panes, con un método universal básico, directrices para mantener una masa madre, recetas de panes clásicos y divertidas variaciones nuevas del popular autor de *Harina, agua, sal, levadura*.

Ken Forkish, el autor premiado y superventas del *New York Times*, adapta los expertos consejos y recetas para hacer pan que expuso en *Evolutions in Bread* y *Flour Water Salt Yeast* al simpático formato de libro de cocina en forma de cómic para principiantes. Con las animadas y coloridas ilustraciones de la dibujante Sarah Becan, *¡Vamos a hacer pan!* invita a los lectores a lanzarse a la aventura de hacer pan con un nuevo planteamiento visual.

Forkish y Becan ofrecen valiosos consejos para los que hacen pan por primera vez, desde el equipo y los ingredientes necesarios hasta el método básico del pan en ocho pasos. Explican cómo iniciar, alimentar, mantener y compartir un fermento de masa madre e incluyen valiosos consejos para solucionar problemas de temperatura, textura de la masa, fermentación y otros. También presentan diecisiete recetas estándar para panes tradicionales y personalizables, como el Pan del sábado, el Estándar, el Pan de mazorca de maíz, el Pan de pasas y nueces, ¡y mucho más!

Combinando técnicas y recetas infalibles con un formato cómic divertido y atractivo, *¡Vamos a hacer pan!* es una guía amena para que puedas hacer tu propio pan en casa.

Ken Forkish

Sarah Becan