



Fecha de publicación:
28/10/2026

Sello Editorial:
Zenith

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 93 492 86 33

Email: pcordon@planeta.es

Los secretos de una buena masa

Dannys González @dehappydough

Una guía completa para dominar las masas en casa con recetas fáciles y paso a paso.

Una guía completa para dominar las masas en casa con recetas fáciles y paso a paso.

Disfruta de la magia de la fermentación y aprende a elaborar más de 60 recetas de panes espectaculares y elaboraciones deliciosas, tanto dulces como saladas, con pocos ingredientes.

Este libro es el empujón que necesitas para atreverte con las masas. Con un paso a paso explicado de manera muy sencilla, dominarás desde las recetas básicas e imprescindibles hasta las más creativas. Adéntrate a elaborar diferentes tipos de panes, focaccias, brioches, pizzas y delicias dulces o saladas a partir de masa madre o levadura, como el browkie, el donut, el pan dulce navideño o los scones.

Sin necesidad de técnicas profesionales ni utensilios complejos, entenderás cómo se comportan las masas en cada fase del proceso y crearás tu propia masa madre desde cero. Además, encontrarás consejos prácticos, soluciones a los errores más comunes y opciones para adaptar las elaboraciones a tu cocina.

Con esta guía práctica descubrirás que hacer masas en casa es mucho más fácil de lo que te imaginabas y que puedes disfrutar tanto del resultado como del proceso.

Dannys González @dehappydough

Dannys González es una auténtica apasionada de las masas. De origen cubano, pero afincada en España, la autora ha convertido la fermentación en su universo creativo y ha reunido en torno a **@dehappydough** una gran comunidad de seguidores fascinados por su manera cercana, didáctica y luminosa de enseñar. Desde hace más de diez años, se dedica a experimentar con las masas y elaborar todo tipo de recetas sorprendentes. Aunque actualmente ya ha reunido más de setecientas elaboraciones en sus redes, su creatividad sigue creciendo día a día.