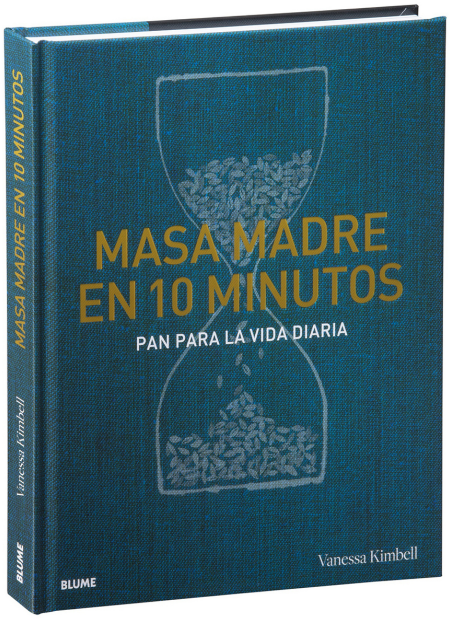

Masa madre en 10 minutos

Autor: Vanesa, Kimbell
Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume
ISBN: 978-84-18725-73-9 / Tapa dura / 144pp | 190 x 230 cm
Precio: $ 59.900,00

* El pan de masa madre es el más delicioso y nutritivo que puede preparar, pero tiene la mala reputación de ser difícil y requerir mucho tiempo. Esta es la guía infalible de Vanessa Kimbell para preparar un pan lento llevando una vida ajetreada. * Ninguna de sus recetas, sin complicaciones, sin amasar, necesita más de 10 minutos de trabajo activo en total (sin incluir el tiempo de fermentación o de horneado). * De esta manera, cualquiera puede dedicarse a preparar pan con masa madre, aunque su tiempo disponible sea muy reducido. Este libro va a desterrar todos los prejuicios que tenga sobre la masa madre, incluidos los mitos de que la masa madre requiere mucho tiempo, es difícil y elitista. Se trata de una guía infalible para personas ocupadas que piensan que no tienen tiempo para hacer masa madre. ¡La masa madre en la vida real! Con solo 10 minutos de trabajo activo, podrá disfrutar del pan más delicioso del mundo.

Este libro va a desterrar todos los prejuicios que tenga sobre la masa madre, incluidos los mitos de que la masa madre requiere mucho tiempo, es difícil y elitista. Se trata de una guía infalible para personas ocupadas que piensan que no tienen tiempo para hacer masa madre. ¡La masa madre en la vida real! Con solo 10 minutos de trabajo activo, podrá disfrutar del pan más delicioso del mundo.

Vanesa, Kimbell
Se formó como chef y especialista en panificación en el Reino Unido, pero ha trabajado siempre en Francia. Se graduó en Psicología de la Comunicación Humana y trabajó unos años fueran del ámbito de la industria alimentaria. Procedente de una larga lista de cocineras y panaderas, su madre italiana fue cocinera en la Universidad de Keele y tanto su abuela inglesa como su bisabuela italiana fueron panaderas, por lo que lleva el oficio en la sangre. Vanessa hornea masa fermentada desde los 11 años.