Lievito madre vivo PDF Sara Papa



Questo è solo un estratto dal libro di Lievito madre vivo. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Sara Papa ISBN-10: 9788858013700 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1220 KB

DESCRIZIONE

Questo libro svela tutti i segreti per usare la pasta madre con risultati eccellenti e senza difficoltà, ma non solo. Spiega anche l'importanza della farina, dell'acqua, della temperatura e di tutto ciò che concorre alla perfetta lievitazione e cottura di un prodotto da forno. Dopo il successo dei suoi precedenti volumi, Sara Papa mette a disposizione la sua esperienza nell'arte della panificazione; per tornare a un pane vivo, genuino, buono, che si conservi anche per 10 giorni. Un pane ricco di energia, fatto con materie prime di qualità, espressione di un territorio e orgoglio di chi lo sa fare. Gli aspetti nutrizionali delle farine, con particolare attenzione ai danni derivanti dal consumo eccessivo di farine bianche (innalzamento dell'indice glicemico, aumento dei casi di celiachia e di intolleranza al glutine), le tecniche di macinazione... E poi il lievito: che cos'è? Come nasce? In che modo si avvia la fermentazione? Quando si effettuano i rinfreschi? Arricchiscono il volume 40 ricette con le dosi calibrate per utilizzare sia il lievito madre asciutto sia quello liquido, tutte fotografate e presentate con il consueto stile semplice e chiaro che accompagna il lettore passo dopo passo nella preparazione, per garantire la perfetta riuscita finale.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Lievito madre vivo: Un regalo di Madre Natura che usiamo da millenni e che non si compra al supermercato: tutti i segreti di un cibo che nutre e fa bene ... di un ...

Libro: Pasta Madre - Lievito Vivo di Roberta Ferraris. Cos'è - Come si fa - Come si usa.

Un pò di tempo e pazienza e anche voi potrete preparare in casa un Lievito Madre buono e genuino con l'antico sapore delle cose fatte in casa

LIEVITO MADRE VIVO

Leggi di più ...