

Pane, pizze e focacce PDF

Davide Longoni



Questo è solo un estratto dal libro di Pane, pizze e focacce. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Davide Longoni
ISBN-10: 9788809773561
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2463 KB

DESCRIZIONE

Dalla collaborazione tra Giunti e Slow Food nasce questa nuovissima Scuola di Cucina pensata per tutti coloro che vogliono imparare sentendosi garantiti, ma non intimoriti, dall'autorevolezza di un marchio come Slow Food. Lo stile è divulgativo, l'approccio semplice, l'apparato iconografico molto ricco. Gli autori spiegano con testi e immagini, step-by-step, i gesti e i valori della cucina tradizionale italiana, proponendo moltissime realizzazioni che arrivano da tutto il territorio, integrate da box di approfondimento e arricchite da un nutrito apparato di ricette.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Non perderti le gustose ricette sui primi piatti delle nostre cuoche, gustosi e semplici da preparare e unici al mondo, con foto, dettagli ed anche trucchi per ...

Il pane con scalogno e prezzemolo è la mia prima ricetta di panificazione. Qualche tempo ho preparato il pan bauletto ma impastare e dare vita al pane è proprio un ...

Ecco l'impasto base per la pasta del pane, utile anche per fare pizza, focaccia o panzerotti. Tutte le altre che troverete in giro non sono altro che una variazione ...

PANE, PIZZE E FOCACCE

[Leggi di più ...](#)