

Pasta madre PDF

Riccardo Astolfi



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



DOWNLOAD PDF

Autore: Riccardo Astolfi
ISBN-10: 9788867530335
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 1135 KB

DESCRIZIONE

Impastare il pane è un rito, fatto di gesti, movimenti seri e calibrati, una manualità lenta e nello stesso tempo ritmica, quasi una danza vibrante e ondulatoria che unisce ingredienti semplici come la farina, l'acqua e il lievito madre in un unico impasto complesso, perfetto e simmetrico, assolutamente in equilibrio. Fare il pane con la pasta madre è riavvicinarsi alla Terra, al territorio, ai contadini, alle nostre tradizioni. E valorizzare la biodiversità locale, acquistare biologico, preservare il futuro dell'ambiente e dei nostri figli che ci vivranno.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

La pasta acida naturale, chiamata anche pasta madre, è un impasto di farina e acqua sottoposto a una contaminazione spontanea da parte dei microrganismi presenti ...

La Pasta Madre è un luogo ed un progetto: spazio fisico dove posso sperimentare e testare piatti in tutta libertà, allestire set fotografici, proporre corsi sui ...

Leggi la ricetta. Lievito madre. Il lievito madre è un impasto fermentato in cui si sviluppano batteri e fermenti lattici che favoriscono la lievitazione naturale.

PASTA MADRE

[Leggi di più ...](#)