

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: 3067 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?

Pasta Madre, Sanremo: su TripAdvisor trovi 48 recensioni imparziali su Pasta Madre, con punteggio 4 su 5 e al n.127 su 333 ristoranti a Sanremo.

Lievito madre, o pasta acida o lievito naturale: come farlo e come usarlo per fare il pane.

PASTA MADRE

[Leggi di più ...](#)