Tutto sul pane fatto in casa PDF Aldo Bongiovanni



Questo è solo un estratto dal libro di Tutto sul pane fatto in casa. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Aldo Bongiovanni ISBN-10: 9788848125598 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 2701 KB

DESCRIZIONE

I problemi del pane moderno sono noti: farine inadeguate che richiedono l'uso di additivi, lievitazione frettolosa, con il risultato di un prodotto che dura poco, non ha un buon sapore per di più ha un indice glicemico elevato. Come rimediare? Da un lato imparando a conoscere come si fa il pane in modo da acquistare il prodotto giusto, dall'altro cominciando a farselo a casa da sé. La prima parte del libro affronta la tecnica di panificazione artigianale, spiegando i differenti metodi e gli indici di qualità, aiutando quindi il lettore a comprendere a fondo i vari procedimenti e le differenze tra i pani in commercio, differenze che stanno soprattutto nelle materie prime utilizzate e nelle tecniche di lievitazione. Nella seconda parte invece troverete molte ricette per farsi il pane a casa propria, con la macchina del pane o nel forno normale da cucina, dal pane tradizionale, ai grissini, ai pani dolci. Chi già pratica la panificazione casalinga, troverà in questo testo numerosi spunti per approfondire meglio la propria tecnica e per riconoscere e correggere gli errori in cui potrebbe essere incorso.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Tutto sul Pane Fatto in Casa di Aldo Bongiovanni, vendita online sul sito del Giardino dei Libri, sconti e offerte speciali. Tutto sul Pane Fatto in Casa.

I problemi del pane moderno sono noti: farine inadeguate che richiedono l'uso di additivi, lievitazione frettolosa, con il risultato di un prodotto che dura...

Tutto sul pane fatto in casa di Aldo Bongiovanni - Tecniche Nuove - Acquista on line da Librisalus.it, sconti e offerte speciali. Tutto sul pane fatto in casa

TUTTO SUL PANE FATTO IN CASA

Leggi di più ...