



LA MASA MADRE



La autora

Sarah Owens es maestra panadera, botánica y jardinera. Es licenciada en arte y especializada en cerámica por la Universidad de Bellarmine en Louisville (Kentucky). Debido a la intolerancia alimentaria severa que padeció dejó de elaborar productos de bollería convencional y buscó una alternativa saludable. Regenta la panadería artesana BK17 Bakery de Nueva York. BK17Bakery.com



TÍTULO: La masa Madre
AUTOR: Sarah Owens
PVP: 32,95 €
P. SIN IVA: 31,68 €
FECHA: OCTUBRE 2017
ILUSTRADO A COLOR

Nº PÁGS: 320
RÚSTICA
20,3 x 25,4 cm
PESO: 985 g
MATERIA: WBH
ISBN: 9788417030438



Descripción

La masa madre y otros alimentos fermentados están volviendo a ponerse de moda debido a la riqueza y profundidad de su sabor y los beneficios que han demostrado aportar a la salud.

En La masa madre, Sarah nos enseña a conservar un cultivo de masa madre, que es un proceso de fermentación extendida que potencia al máximo el sabor y permite una digestión fácil, mostrándonos desde cero lo sencillo que puede ser crear una masa madre saludable.

Debido a que la autora también es botánica y jardinera además de panadera, sus recetas originales contienen notas sobre la historia natural de las plantas e ingredientes más destacados empleados en ellas. Además sus anécdotas de jardinería deleitarán a los naturalistas y a los amantes de los productos horneados.

CLAVES DE VENTA

- ✓ 108 recetas ilustradas en color, paso a paso, para elaborar pan rústico fermentado, pizzas, empanadas, dulces, aperitivos...
- ✓ La masa madre es un sustituto natural a la levadura química. Es más saludable y tiene propiedades probióticas

Libros relacionados

