



COME SI FA IL PANE

Emmanuel Hadjiandreou

21,6 x 25,4 cm - cartonato

176 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 96621 752



9 788896 621752

Oggi in tanti stanno riscoprendo il piacere di mettersi a fare il pane in casa: è vero che si fa prima a fare un salto in panetteria, ma prepararlo da sé non è poi così complicato come potrebbe sembrare. Se si pensa al risultato poi non c'è paragone, anche senza mettere in conto la soddisfazione di poter dire che sì, quel bel pane fragrante l'avete fatto proprio voi!

Questo libro è una raccolta delle ricette che l'autore, il pluripremiato Emmanuel Hadjiandreou, ha perfezionato nel corso della sua attività e che quindi sono state accuratamente sperimentate e testate. Grazie alle spiegazioni chiare e precise e alle fotografie che illustrano ogni fase passo a passo, capirete anche voi che fare il pane non è poi così difficile e quante soddisfazioni può dare. Potrete realizzare non solo il pane tradizionale ma anche appetitose varianti integrali, con i semi o senza glutine, con le patate e persino con la barbabietola, con il metodo tradizionale oppure con il lievito madre, di cui scoprirete ogni segreto. E per i più golosi c'è anche un capitolo dedicato a croissant, pains au chocolat, panini dolci e molto altro...

Dalle ricette più semplici ai procedimenti più stimolanti, questo libro vi guiderà nella vostra avventura con il pane.

Emmanuel Hadjiandreou insegna panificazione. Nato in Sudafrica, ha imparato il mestiere a Città del Capo, lavorando in panifici specializzati. Trasferitosi nel Regno Unito ha approfondito e sviluppato nuove tecniche, ha conosciuto grandi professionisti del settore e ha lavorato in noti panifici e aziende alimentari di spicco, nonché alle dirette dipendenze del celebre Gordon Ramsay.

Per il suo pane, oltre all'apprezzamento generale, si è guadagnato svariati e prestigiosi premi.



Guido Tommasi Editore