



FARE IL PANE CON LA MACCHINA DEL PANE

Cathy Ytak

17,5 x 28,5 cm - cartonato

192 pagine, illustrazioni a colori

€ 25 - 978 88 67530 960



9 788867 530960

Il pane realizzato con la macchina del pane oppure impastato a macchina, modellato a mano e cotto in forno, per la colazione, il picnic o la merenda, raffinato o rustico, comune o speciale: tutti i segreti per prepararlo senza fatica e i trucchi per conservarlo.

Eccovi 120 ricette semplici e gustose per sfornare un pane fragrante come quello del panettiere e morbide e profumate brioches per ogni occasione.

Con questo libro (ri)scoprirete tutto il piacere del buon pane fatto in casa, da quello raffinato come la baguette e il pane bianco, ai pani rustici, come quello con farina di grano saraceno, ai cinque cereali o con i semi di girasole, senza dimenticare il pan brioche al miele, le brioches con farina di castagne o i panini al cioccolato per la colazione o la merenda dei bambini, le focacce e i pani speziati per i picnic.

Cathy Ytak è scrittrice e traduttrice. Grande appassionata di cucina, ama le cose semplici e naturali come il buon pane, che prepara in casa ormai da molto tempo.



Guido Tommasei Editore