



IL FORNAIO DELLA DOMENICA

Sabrine d'Aubergine

19 x 24 cm – cartonato – collana Illustrati

352 pagine, illustrazioni a colori

€ 35 – 978 88 6753 235 3



9 788867 532353

La piccola cucina di Fragole a merenda torna con nuove avventure commestibili, stavolta a base di lievito e farina.

Tra racconti e ricette, il viaggio nel magico mondo della panificazione casalinga inizia dai "soda bread", i pani rapidi al bicarbonato; prosegue con il lievito di birra, esplorando i trucchi che gli regalano una marcia in più; e arriva all'antico, affascinante, misterioso lievito madre.

A guidare il lettore non è un panettiere professionista, ma un "fornaio della domenica": è la semplicità, la chiave d'accesso a tecniche e ricette.

E a forza di farla più semplice di quel che si dice in giro, si finisce per scoprire che un lievito madre è più facile da accudire di un gatto, che l'appiccicosissima segale si può domare facilmente, e che un pane a lunga lievitazione ha bisogno di tempo sì, ma... non è il vostro!

Le ricette sono alla portata di tutti, spiegate in ogni dettaglio e raccontate per strappare un sorriso anche nei passaggi più arditi. L'approccio è rilassato, gli utensili low-tech: non c'è una planetaria in queste pagine, si procede a mani nude o a colpi di cucchiaino.

Così il "buon pane" finisce per non esser più solo un alimento con una storia millenaria, ma uno stile di vita: un modo per volersi bene, senza complicazioni.

La via della semplicità al pane fatto in casa regala emozioni, oltre che deliziose pagnotte: l'unico rischio che correte è di scoprire che anche in voi si nasconde un ammaestratore di lieviti e farine! Un gioioso, insospettabile, talentuoso "fornaio della domenica"...



Guido Tommasi Editore