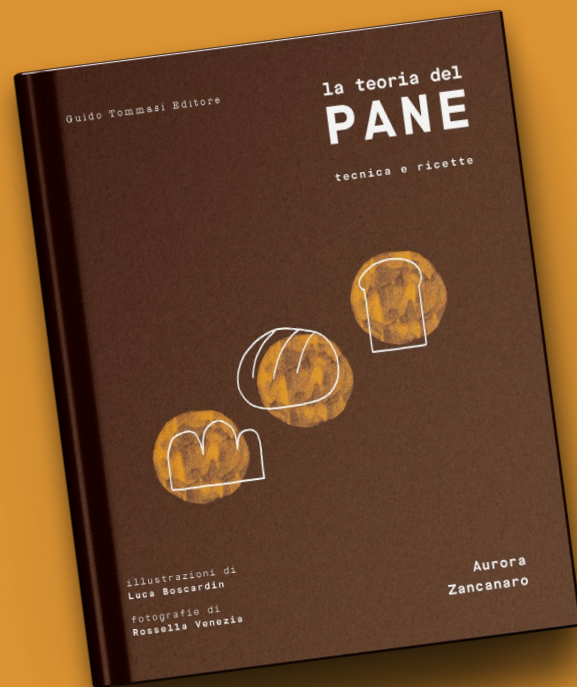




LA TEORIA DEL PANE TECNICA E RICETTE

Aurora Zancanaro
illustrazioni di Luca Boscardin
fotografie di Rossella Venezia
19,5 x 23,5 cm
cartonato
collana Illustrati
320 pagine
illustrazioni a colori
€ 30
ISBN 978 88 6753 484 5



Il profumo di pane appena sfornato è uno dei grandi piaceri della vita: sicuramente vi sarà capitato di uscire di casa, passeggiare e all'improvviso essere travolti da un inebriante odore di forno, di pagnotte calde, di focaccia... Ed ecco che il corpo si “scioglie” e appare inconsciamente un sorriso sul viso.

Molti pensano di non poter riuscire a replicare questa sensazione a casa, troppo complesso, troppo lungo, troppo imprevedibile. Comprate questo libro e iniziate il vostro viaggio nel mondo profumato e avvolgente della panificazione: ve ne innamorerete!

Nelle pagine di questo volume troverete le risposte alle domande chiave, indispensabili per la panificazione di qualsiasi lievitato o prodotto da forno.

Partendo dalle basi tecniche l'autrice, Aurora Zancanaro, nata chimica e diventata panettiera, vi accompagnerà alla scoperta degli ingredienti e strumenti fondamentali per creare il pane, vi guiderà attraverso la complessità della fermentazione e del suo amato lievito madre e vi spiegherà come questi influiscono sul prodotto finito.

Imparerete come il pane, prima ancora di essere un alimento, è un'idea: nutrimento, sopravvivenza, condivisione. Una parola che attraversa il tempo, molto prima delle ricette, dei forni e delle civiltà e che nelle sue forme primordiali, ha accompagnato l'evoluzione dell'uomo nella storia e in tutte le civiltà.

Sarete in grado di rispondere a domande quali “che differenza c'è fra crusca e germe?”, “cos'è la fermentazione lattica?” o anche “cosa significa farina tipo 1?”.

Aurora vi darà anche delle indicazioni su come “sentire” il pane, ovvero usare i 5 sensi per fare vostro tutto ciò che cucinerete: le preparazioni di base sono spiegate approfonditamente e corredate da utilissime foto step by step, e dalle bellissime illustrazioni di Luca Boscardin.

Seguirete le sue mani esperte all'opera con l'impasto, la formatura, la spezzatura, e in tutte le fasi delicate e sorprendenti della panificazione.

Con questo bagaglio e una volta diventati esperti delle preparazioni base, troverete un ricettario con più di 40 preparazioni!

Potrete cimentarvi seguendo le ricette tutte vegetariane, molte anche vegane, divise per stagione.

Dolci e salate, dal morbido pane alla zucca alle frise create con l'esuberato del lievito madre, alle girelle con fragole, ciliege e cardamomo, dal pane con le foglie di fico ai frollini salati con erbe aromatiche, dalle trecce alla cannella alla focaccia al padellino con patate, riuscirete a dare vita a prodotti da forno eccezionali.

In più scoprirete anche come riutilizzare il pane e il lievito avanzati per dargli una nuova vita. Che dire... non resta che scaldare il forno e mettere le mani in pasta!

