



Pasta madre, pane nuovo, grani antichi. Ricettario illustrato.

By Scialdone Antonella

Il Sole 24 Ore Edagricole, 2015. Book Condition: new. Bologna, 2015; ril., pp. 256, ill. 55 ricette di lievitati per pani nuovi da grani antichi, presentati in 5 capitoli che vanno dal pane nero ai pani dolci, con diverse incursioni nel mondo dei lievitati vegan, 1 capitolo interamente dedicato alla storia e alle farine utilizzate, dove vengono presi in esame gli aspetti della provenienza, delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Questo nuovo ricettario rappresenta la raccolta dei frutti di un lungo lavoro di ricerca e sperimentazione con le "nuove farine" e le diverse paste madri, non solo di frumento e kamut, ma anche di segale, di farro e di grano duro. Un percorso per esplorare territori completamente nuovi, alla ricerca di un pane nuovo nato da grani antichi.



READ ONLINE
[2.14 MB]

Reviews

This written publication is wonderful. It is rally fascinating throug reading period. I discovered this book from my dad and i suggested this publication to find out.

-- **Keshaun Daugherty**

This is actually the finest ebook i have got study till now. I actually have go through and that i am sure that i am going to likely to read once again once again later on. Its been developed in an extremely straightforward way and is particularly simply soon after i finished reading through this ebook through which actually modified me, change the way i really believe.

-- **Mrs. Maybelle O'Conner**