



Richard, Ehrlich

ha escrito sobre gastronomía para The Times, Guardian, Financial Times y Time Out. Ha sido galardonado con dos premios Glenfiddich Awards por su columna sobre bebidas en el periódico dominical Independent on Sunday, y actualmente es el editor de la sección de vinos de la revista Good Housekeeping.

riverside
agency

80 recetas de... pan

Autor: Richard, Ehrlich

Cocina con aparatos específicos

Blume

ISBN: 978-84-16138-22-7 / Tapa dura / 144pp | 190 x 235 cm

Precio: \$ 37.200,00

Descubra en este libro la infinita variedad de panes y bizcochos, sabrosos e imaginativos, que se pueden preparar con una panificadora. Capítulos dedicados a los panes clásicos y sencillos, como el pan blanco y el pan de centeno; a los panes aromatizados, como el pan con queso de cabra y tomates secados al sol y el pan de mantequilla de cacahuete, así como a los bizcochos y panes dulces. La panificadora también se puede utilizar para preparar masas que después se estiran, se les da forma y se hornean, como por ejemplo la pizza de champiñones con salsa de tomate y pecorino o los bollos de pasas. No hay nada que supere el aroma a pan recién hecho, y con una panificadora podrá disponer de una barra de pan caliente cada mañana. Su uso no puede ser más sencillo, ideal para aquellas personas que desean elaborar su propio pan, sin aditivos y con un sabor delicioso, pero que no tienen tiempo de hacerlo a mano. Se incluye, asimismo, un capítulo con recetas para hacer con panificadora, que nunca se hubiera esperado, entre las que cabe mencionar una sopa de pollo y deliciosos pasteles de carne. Con imágenes que despiertan el apetito, invitan a ponerse el delantal y a empezar a utilizar la panificadora, y repleto de recetas inventivas y prácticos consejos.

Descubra en este libro la infinita variedad de panes y bizcochos, sabrosos e imaginativos, que se pueden preparar con una panificadora.