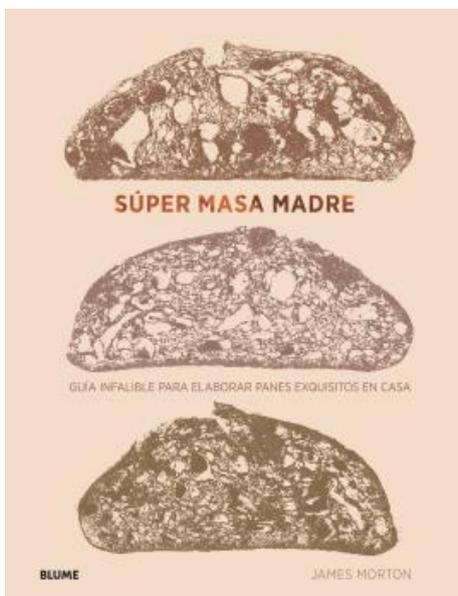


Súper masa madre

Autor: James, Morton



Blume

ISBN: 978-84-18075-02-5 / Tapa dura / 256pp | 190 x 250 cm

Precio: \$ 39.500,00

A través de un enfoque científico riguroso diseñado para que funcione, este libro le ayudará a conseguir que todo salga bien, siempre. Y si no es así, no pasa nada. Se analizará el motivo por el que se han torcido las cosas, y la próxima vez saldrá bien. Cada pan de masa madre es único: no hay dos iguales. No existe un pan que pueda salir igual una segunda vez. Espero que el primero que elabore a partir de las páginas de este libro sea el pan perfecto, y que el siguiente también lo sea. Suméjase en este placentero y delicado mundo, y lo más probable es que se enganche para siempre. * El mejor pan del mundo procede del horno de su cocina. * Las técnicas de este libro se han ido puliendo a lo largo de muchos años y numerosos fracasos en la cocina del autor. Las recetas y su enfoque para escribirlas cobraron forma gracias a las aportaciones de miles de personas, tanto de la vida real como de la virtual. * La masa madre es una maravilla, pero también puede provocar frustración. Y no debería ser así.

A través de un enfoque científico riguroso diseñado para que funcione, este libro le ayudará a conseguir que todo salga bien, siempre. Y si no es así, no pasa nada. Se analizará el motivo por el que se han torcido las cosas, y la próxima vez saldrá bien.

James, Morton

James Patrick Bowie Morton es un médico, panadero, autor y concursante de televisión de Escocia, con sede en Glasgow, que saltó a la fama cuando se convirtió en el segundo lugar en la tercera serie de The Great British Bake Off.

