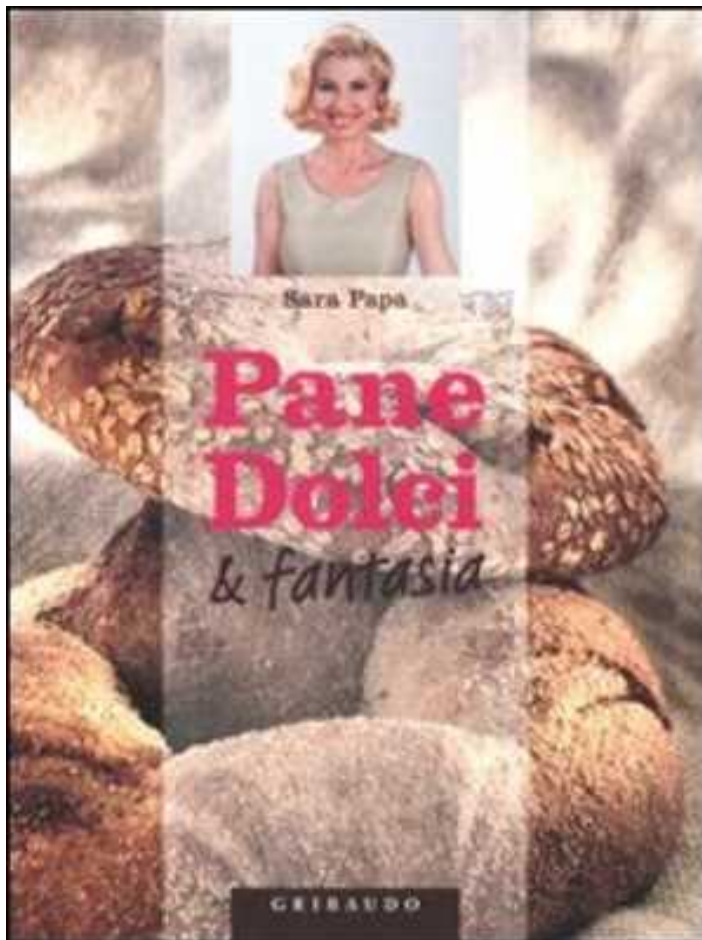


Pane, dolci & fantasia PDF

Sara Papa



Questo è solo un estratto dal libro di Pane, dolci & fantasia. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



DOWNLOAD PDF

Autore: Sara Papa
ISBN-10: 9788858006962
Lingua: Italiano
Dimensione del file: 2352 KB

DESCRIZIONE

Dopo "Tutta la bontà del pane" e "Impara a cucinare in un mese" Sara Papa, maestra nell'arte della panificazione, propone 60 nuove ricette di pane e dolci, spiegate in modo completo e dettagliato per una sicura riuscita. Protagonisti sono pane, pizze e dolci da forno dall'Italia e dal mondo: il pane di Altamura, la baguette francese, la delizia di pere, i grissini cacio e pepe, la pizza alla parmigiana sono solo alcune delle squisite ricette presenti nel libro. Non mancano istruzioni e consigli per panificare e preparare in casa il lievito madre; particolare attenzione è dedicata inoltre alle ricette, agli impasti e alla preparazione del lievito madre senza glutine.

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Sara Papa raccoglie 60 ricette illustrate sulla preparazione di pane e dolci e sull'arte della lievitazione.

E' molto facile realizzare il pane dolce con mele e cannella. Ottimo a colazione spalmato con marmellata o cioccolata a piacere. Doppio procedimento.

La ricetta di oggi però vi permetterà di fare il pane con il licoli, ... Questa ricetta di pane bianco casereccio è presa dal libro di Sara Papa ...

PANE, DOLCI & FANTASIA

[Leggi di più ...](#)