

Lievito Madre Vivo

Farina, acqua e un pizzico d'amore. Questo prezioso libricino, perfetto per lavorare in cucina, ci porta magicamente a riscoprire i profumi e i sapori di una volta. Impastare e cuocere una forma di pane, stendere la pizza, tirare i grissini, recuperare il gusto di un tempo antico con l'aggiunta di informazioni scientifiche e nutrizionali per vivere meglio ed essere consapevoli di quello che mangiamo. Con "Mani in pasta" potremo riempire le nostre case di un profumo nuovo, scoprire un'attività divertente e semplice per tutta la famiglia e prenderci cura di noi e delle persone a noi care.
"Le autrici di questo lavoro ci aiutano a scoprire come prendersi cura di sé e dei propri cari attraverso un'alimentazione sana e naturale, riscoprendo l'innegabile valore della tradizione. Ci illustrano quali sono i cereali utilizzati dall'uomo e con quali piante possono essere sostituiti da persone affette da celiachia. Ci raccontano la magia del processo di lievitazione, spiegando passo dopo passo come ottenere un'ottima pasta madre partendo da zero e, soprattutto, come mantenerla e curarla. La loro creatività e competenza si traduce in pani, pizze, grissini e ogni ben di dio". (Fabrizio De Gasperis)

7 Immagina di Sfornare il Tuo Pane Fragrante e Genuino, Croccante e allo Stesso Tempo Morbido Come una Nuovla... di Sentire il Profumo in Tutta Casa... Sei alla ricerca di una guida completa che ti prenda per mano e ti accompagni passo-passo nella realizzazione di pane, pizza e dolci fatti in casa come una volta anche se parti da zero? Allora continua a leggere... Milioni di persone in tutto il mondo amano realizzare nel confort di casa un prodotto speciale: IL LIEVITO MADRE. E' un lievito naturale vivo, che va coccolato, nutrito e conservato come se fosse un fioglietto. Tra i vantaggi otteniamo un prodotto più sano e digeribile che si conserva più a lungo con un sapore e profumo più intensi rispetto ai prodotti che trovi al supermercato. Molti però rinunciano terrorizzati, lo ritengono troppo complicato... Eppure se conosci le giuste informazioni è la cosa più facile e naturale di questo mondo. Per fare il Lievito Madre infatti servono soltanto 3 ingredienti: acqua, farina e un poco di tempo. Niente di più semplice non pens? A tal proposito il momento di presentarti il nuovo libro di Sara Marino: "Lievito Madre, Svelati I Segreti della Panificazione con Il Grande Libro di Consigli e Ricette per Realizzare il Pane, la Pizza e i Dolci Come una Volta. La Tua Guida Definitiva!" Nella Prima Parte troverai: Le Migliori Tecniche di Impasto usate dai Maestri Panificatori Le Migliori Tecniche di Cottura degli Impasti Fatti in Casa L'esatta ricetta e il Procedimento per Creare il Li.Co.Li. da Zero Come realizzare la struttura ottimale del tuo impasto (puntata, staglio, appretto e pieghe) Una Lunga Serie di Consigli e Trucchi per Renderti la Vita Facile Nella Seconda Parte troverai il Ricettario con tantissime ricette illustrate, ben spiegate con successo garantito anche se parti da zero. Il Ricettario è stato studiato per offrirti un'esperienza semplice e unica. E' stato fatto uno sforzo speciale per fornirti ogni ricetta con tre varianti in base al tipo di lievito che utilizzi. Sia che tu usi il Lievito Madre, il Li.Co.Li. o il Lievito di Birra avrai la ricetta perfetta per te, senza la necessità di fare calcoli e conversioni difficili. Le Ricette sono suddivise in tre categorie: Ricette Per il Pane Ricette Per la Pizza Ricette Per i Dolci Inoltre Riceverai il Bonus! Avrai accesso al Gruppo Facebook dedicato al Lievito Madre, in cui riceverei tutta l'assistenza alle tue domande, postare le foto delle tue creazioni, ricevere ulteriori consigli, ricette e molto altro ancora. Finalmente è stato concepito e reso disponibile il libro più semplice, completo e pratico del mercato italiano che lo crea e realizza a

a tavola solo il meglio. Scordati i complicati tecnicismi. Qui si va dritto al punto senza tanti giri di parole che possono solo confondere le idee... Se sei pronto quindi a sfornare ricette di qualità elevata a lievitazione naturale, gustose e sane, scorri in alto e clicca sul tasto "Acquista ora" per ricevere la tua copia! Ho da sempre una passione viscerale per il pane, quello vero, casereccio, con la crosta alta e croccante, il pane di una volta, insomma. Quello che oggi mi sembra quasi dimenticato, sommerso da una marea di gallette, focaccine, boccocconi e cracker (ovvero tutto ciò che non troverete in questo libro). E allora ho deciso di provare a raccontarlo, raccogliendo alcune delle tantissime tradizioni del pane italiano, che in pochi semplici ingredienti racchiude il piacere olfattivo, gustativo e visivo della vita. Sono partita per un viaggio alla ricerca dei panificatori d'Italia, quelli che ancora oggi lo preparano con le tecniche di un tempo. Poi, una volta tornata a casa, ho tirato fuori gli appunti, mi sono rimboccata le maniche e ho rifatto il pane da sola: non ci crederete, ma con qualche piccolo accorgimento il risultato è stato davvero eccellente! Da grande golosa quale sono, non potevo certo limitarmi al pane. Mi sono chiesta: "E quando è pronto, sopra che cosa ci metto?". Ho quindi selezionato, sperimentato e assaggiato una settantina di ricette, tutte gustate rigorosamente insieme a questo meraviglioso nutrimento. Troverete bruschette, minestre, insalate, carni e pesci sugosi che richiedono a gran voce "la scarpetta", spesso preparati seguendo le indicazioni di grandi cuoche casalinghe, incontrate strada facendo, che mi hanno svelato i loro segreti. Sono partita dai robusti piatti di montagna dell'Alta Italia, per proseguire verso la nebbiosa e operosa Valle del Po: ho assaporato i gusti decisi del Centro Italia per approdare alle sugose prelibatezze delle coste del Sud. Il

minimo comune denominatore di tutte le ricette che troverete comunque è uno: fappettito! Quella fame che ti prende quando vedi un piatto invitante o senti il profumo di una pietanza e non puoi fare a meno di rubare una fetta croccante e infarinata di pane dal cestino appena portato in tavola.
Enrica

COME DIVENTARE VEGETARIANI O VEGANI. Con tante Ricette Golose e Salutari

L'ARTE della PIZZA

Ricette con ingredienti di qualità e dall'alto valore nutritivo per scoprire il gusto di ciò che fa bene

Sourdough Panettone and Vienniserie

Fare pane e pizza con la lievitazione naturale

Preferisci il panetone o il pandoro? Uno scontro mitico tra le due specialità più famose dell'industria dolciaria italiana. Questo pamphlet ricco di preziose e colte informazioni, espresse in maniera accattivante, trae spunto dalla competitività tra marchi come Motta, Alemagna, Bauli, Menegatti, per raccontare la fase epica del Made in Italy. Non mancano consigli su come riconoscere un panettone o un pandoro di qualità e perché no, provarne a realizzare uno nell'intimità della propria cucina.

Il primo vademecum per il consumatore di oggi, diventato evoluto nel modo di mangiare e sempre più attento al valore biologico degli alimenti prota gonisti della dieta e della dispensa, Uno strumento facile da consultar e prima di far e la spesa o di mettersi ai fornelli; 232 alimenti, le loro caratteristiche e come utilizzarli al meglio. Una guida completa per conoscere virtù e proprietà di ciò che mangiamo e potersi nutrire in maniera gustosa ma allo stesso tempo rispettosa dei principi nutrizionali. La nuova "bibbia" del mangiar sano proposta da un celebre enogastronomo e un autorevole dietologo, per conoscere tutto dei prodotti che portiamo ogni giorno sulle nostre tavole. Un libro "non di cucina" ma dedicato al lettore curioso: di cucina, naturalmente. E attento al proprio benessere. Da tenere sempre sotto mano, in bella vista, perché racconta tutti i segreti degli alimenti che compongono la nostra dieta, illustrati, proposti in ordine alfabetico e spiegati in modo semplice: dall'A alla Zeta, acciughe, banane, fagioli yogurt, zuche e zuchero rivelano caratteristiche, composizione chimica, dimensioni, ma anche curiosità, modalità di scelta e di acquisto nei banchi del mercato o negli scaffali del supermercato. Strumento di conoscenza delle peculiarità dei prodotti che mangiamo, il libro, realizzato a quattro mani da Allan Bay e Nicola Sorrentino, "guru" rispettivamente della gastronomia e della nutrizione, si arricchisce di 50 ricette "che piacciono agli autori", pensate per far conoscere meglio gli ingredienti senza rinunciare ai sapori più accattivanti e rispettando i principi nutrizionali fondamentali per il nostro benessere. Spezzatino di ossobuco o riso alla paesana, insalata di rinforzo o budino di fragole: dall'antipasto al dolce, un menù "ideale" facile da realizzare, buono per la salute

NUOVA EDIZIONE AGGIORNATA. Imparare a fare la pasta madre e a utilizzarla nella panificazione casalinga per confezionare pane, pan dolci, crackers e grissini. Il libro raccoglie ricette anche per intolleranti al lievito e celiaci.

Bruschetta o scarpetta?

Svelati I Segreti Della Panificazione con il Grande Libro Di Consigli e Ricette per Realizzare il Pane, la Pizza e I Dolci Come una Volta. la Tua Guida Definitiva!

La mia Pasta Madre

PizzaioLo - Manuale Professionale

Il pane della vita

Una dieta varia e bilanciata per vivere in perfetto equilibrio con la natura. L'ideale per chi ha deciso di dare un tocco “green” alla propria vita. La dieta corta o lunga e le sue origini, i consigli per mantenere la forma fisica, il diario per gli appunti del mese, i benefici a lungo termine e la bilancia di ogni settimana!

La pizza sembra ormai un tema banale e abusato. Nulla di più falso: è un vero e proprio universo. E da un così vasto campo di ricerca non si finirà mai di trarre argomenti e sfaccettature, rivisitazioni e idee nuove. Il volume, lontano dalle guide tanto in voga, nasce soprattutto con l'intento di ribadire un concetto: la pizza a Napoli è una congerie culturale serissima, fatta non solo di simboli e tradizioni ma di pratica, lavoro e codici funzionali. In dettaglio i locali storici e un'analisi di tutto il comparto: dall'impasto al forno a legna, dagli ingredienti alle curiosità. Un modo per capire la città e il suo humus più vero, un'occasione per confermare come mai la vera versione del piatto più diffuso al mondo si afferma proprio in un posto del genere. Perché, ed è uttle affermarlo ancora, come si vive qui la pizza non succede da nessuna altra parte.

Cosa possono avere in comune una foodblogger imprigionata nel corpo di un avvocato (Cecilia, una crema di prezzemolo biologico), una giornalista di moda sovrappeso con l'ossessione della dieta (Agata, un hamburger con malonese light e patatine fritte) e una bio-donna integralista del km zero (Tessa, una carbonara indecisa tra uovo intero o solo tuorlo)? Niente, se non la loro amicizia e la passione per la cucina e per lo starsene a casa il venerdì sera stordendosi di chiacchiere.

Impara a cucinare in un mese

Cosa mangiamo

Le ricette del Grande Cerchio

Scopri I Segreti Della Panificazione Perfetta per Realizzare Pane, Pizza e Dolci Come una Volta. Include +50 Ricette BONUS

Facciamo il pane

Dagli OGM alle bioplastiche, dall'ingegneria genetica alle tecniche mediche pi ù avanzate: i concetti chiave delle biotecnologie in 50 capitoli chiari, concisi e aggiornatissimi.

Il mestiere di pizzaioLo, permette di lavorare in un ambiente giovanile e stimolante, essere in mezzo alla gente e al centro dell'attenzione. Per diventare pizzaioLo non è necessario nessun titolo di studio. Come tutti i lavori pratici, ci vuole passione, voglia di imparare, buona volontà e tanta pazienza. Dopo aver letto bene questo manuale professionale, oltre ai corsi specializzati, il metodo migliore per imparare è di praticare direttamente in pizzeria le tecniche più descritte (la classica gavetta). In ogni paese e città che vai vi sono pizzerie, il lavoro sicuramente non manca per chi decide di intraprendere questa professione, inoltre, un PizzaioLo, anche se è alle sue prime armi è sempre ben pagato. In pi ù, oltre che in Italia c'è la possibilità di trasferirsi nelle grandi metropoli in ogni nazione del mondo. L'arte di sfornare pizze s'impara soprattutto con l'esperienza. Ma per chi desidera avere una formazione veramente qualificata e vuole aggiornarsi sugli ultimi ritrovati della tecnica, ecco il libro che fa per voi: facile da capire, da seguire e quindi molto pratico.

Se è vero, come è vero, che la pasticceria è composta essenzialmente da 4 elementi fondamentali come farne, zucchero, latticini e uova lavorati in proporzioni variabili, è altresì vero che è una scienza esatta e che la creativit à si può esprimere al meglio solo dopo aver appreso le regole fondamentali e le diverse tecniche di lavorazione. Nei due volumi abbiamo volutamente sperimentato ricette fino ad oggi appannaggio dei soli maestri pasticieri, ottenendo ottimi risultati e con tecniche semplificate e applicabili anche in una normale cucina casalinga. Se i fondamenti della pasticceria consistono nella preparazione degli impasti, non potevamo certamente trascurare l'importante capitolo della decorazione, perch è il bello e il buono sono in pasticceria due facce della stessa medaglia. Con il manuale di Pasticceria e Decorazione, primo e secondo volume, ci siamo proposte di fornire uno strumento valido e testato a tutti coloro che coltivano la passione per la pasticceria e desiderano approfondire le conoscenze tecniche di quest'Arte, ma anche a chi muove i primi passi in questo "dolce e profumato" mondo.

L'Arte Del Panificare Facilmente! Ricettario per Pane, Pizza e Dolci

Mani in pasta

La cucina vegetariana

La cucina dei desideri segreti

Il Colore Gusto

Dalla rubrica enogastronomica Eat Parade, il giornalista del Tg2 Bruno Gambacorta ha scelto 12 storie, da proporre in un menù davvero particolare: ricette semplici e originali, racconti, paesaggi, prodotti, personaggi che vi accompagneranno in un gustosissimo viaggio nell'Italia migliore, quella che ha centocinquant'anni ma non li dimostra, quella che - nonostante tutto - il resto del mondo ci invidia. In appendice, le indicazioni per conoscere protagonisti, luoghi e prodotti!

Un manuale per aspiranti panificatori scritto da autentici esperti del settore che giorno dopo giorno mettono ‘le mani in pasta’. Per chi voglia intraprendere la professione e conoscere passo passo le competenze del mestiere: dalla conoscenza degli ingredienti di base alle preparazioni dei prodotti lievitati, dai processi di panificazione spiegati dal punto di vista tecnico all’uso di impastatrici, forni, lievitori e attrezzature da laboratorio necessarie per fare dell’antico fornaio un professionista. Completa il manuale un ricettario professionale rappresentativo del pane d’Italia. Si entra così nel vivo della materia con la descrizione della ricetta, degli ingredienti e dei procedimenti; il tutto accompagnato da una fotografia esemplificativa e di riferimento dei panificati realmente prodotti.

Il pane, il cibo per eccellenza, soffice, morbido e digeribile, fu creato dall'uomo solo grazie ai lieviti naturali, che ancora oggi sfruttiamo per le loro proprietà. Il lievito di birra e la pasta madre hanno caratteristiche diverse tra loro, ma entrambi sono ricchi di virtù. Contengono minerali, vitamine, batteri buoni ed enzimi digestivi che rinforzano l'organismo e lo nutrono. Nel libro descriviamo tutte le loro capacità, i modi migliori per servirsene, in cucina ma anche per la salute e il benessere, con tante ricette dolci e salate. Inoltre diamo le istruzioni per preparare e conservare a lungo viva e attiva la preziosa pasta madre.

Accessibilità diffusa, spazi del tempo libero e territori del turismo nella punta occidentale della Sicilia

Come fare il pane

The Via Francigena. 1000 Kilometres on Foot from the Gran San Bernardo to Rome

Il Mondo

Siamo tutti dei brand. Ci proponiamo al mondo. Il brand è l'identità del nostro successo. «Un marchio per una società è come la reputazione di una persona. Puoi guadagnare reputazione, cercando di fare bene le cose difficili». (Jeff Bezos) Il Brand Journalism nasce nel 2003 dall'intuizione di Larry Light, Chief Marketing Officer di McDonald's. «L'intelligenza emotiva nel giornalismo, come nella vita è essenziale per una #comunicazione di successo» (Karin Wahj-Jorgensen). In questo libro partiamo dall'intelligenza emotiva nel giornalismo, PNL e giornalismo, il potere delle parole. Il Milton Model per il giornalismo e la scrittura persuasiva, agli "attacchi" ("lead") per farsi leggere per arrivare al Brand Journalism del successo. Pochi concetti di comunicazione hanno avuto un'ascesa strepitosa e rapida come il brand journalism, giornalismo di impresa. Le attività giornalistiche dei brand erano relegate nella categoria del marketing dei contenuti e talvolta sono anche state descritte come giornalismo aziendale. Sebbene quest'ultimo sia una vecchia pratica, il suo sviluppo negli ambienti digitali lo ha elevato a una nuova costellazione integrata nella galassia del giornalismo. Questo mio quindicesimo libro nasce dalla passione del racconto (e studio) dei valori del successo in generale e in particolare di quello imprenditoriale e manageriale. Da sempre il giornalismo racconta storie, fatti che ritiene importanti e significativi per i lettori. Raccontare il successo, la determinazione, l'impegno nel mondo del lavoro è rendere omaggio a chi sostiene l'economia del nostro Paese e gli fa onore all'estero. È anche un servizio al lettore, il quale può prendere spunto e lavorare su delle intuizioni per realizzare il sogno di qualcosa di utile a moltissime persone. Questo deve essere fatto con intelligenza emotiva perché – come diceva Dale Carnegie – «ricordiamo che non siamo tratando con persone dotate di logica. Noi stiamo tratando con creature dotate di emozioni, creature agitate da pregiudizi e motivate dalla superiorità e dalla vanità». Queste ultime, insieme all'invidia allontanano dalla mentalità vincitrice di chi è sempre pronto ad imparare, crescere e migliorare. Vedremo esempi di mie interviste a imprenditori italiani anche miliardari, che non si sono alzati la mattina con l'intento di arricchirsi, ma che con la loro determinazione, passione, sacrificio e rischio hanno arricchito molti con la genialità dei loro prodotti e servizi. È chiaro che il brand journalism non è solo questo, ma lo è per me. Ecco perché io lo chiamo "Brand Journalism del successo", centrato sui protagonisti del successo imprenditoriale e manageriale.

Più ore passiamo a seguire in tv i presunti virtuosissimi di aspiranti cuochi, meno sappiamo mettere in tavola qualcosa di decente. Michael Pollan, si sa, ama i paradossi, e nel tentativo di scegliere quello alla base del suo nuovo libro è partito per un viaggio sulle piste dei quattro elementi con cui da tempo immemorabile cuciniamo (acqua, aria, ferro, fuoco), e a caccia dei piccoli ma affascinanti misteri che i cuochi veri rivelano a chi sa ascoltarli. Un'avventura che lo ha portato molto lontano – nelle immense fornaci dove si prepara un barbecue leggendario in tutti gli Stati Uniti, ad esempio – e molto vicino, sui tavoli delle nostre cucine: che dopo aver letto questo libro non riusciremo più a guardare (né a usare) nello stesso modo.

Ci sono tantissimi buoni motivi per diventare Vegetariani o Vegani: salute, amore per gli animali, ecologia, ecc. Questo libro è dedicato proprio a chi ha deciso di fare il grande passo: diventare vegetariano o vegano! Ma per fare una scelta consapevole e convinta bisogna prima documentarsi al meglio e questo libro è proprio quello che serve. Scritto con uno stile leggero, ironico e intelligente, fa riflettere e dà mille consigli pratici sui nuovi percorsi alimentari da intraprendere. Nulla di scontato o noioso, attraverso questa guida scoprirai tante cose curiose e utilissime. Ma, attenzione, non è solo un libro "teorico", anzi: è un libro pieno di ricette golose e salutari, pronte per essere realizzate e gustate! E allora, cosa aspetti? Ti butti o non ti butti? Scopri subito... Perché è bene cambiare alimentazione Come trovare le giuste motivazioni per farlo Come non cambiare idea prima o durante Cosa mangia un vegetariano e cosa un vegano Come convivere a tavola con chi non lo è Come arricchire la propria alimentazione veg Come guadagnarci in salute Perché farci dei bene al mondo Come cambiare il modo di fare la spesa senza traumi Come passare da zero a vegano Come passare da vegetariano a vegano Vegano o Vegetariano? Le migliori ricette vegetariane Le migliori ricette vegane e molto altro...

"Bevitori d'Alta quota"

Enobotanica nell'Alta Valle del Reno (Toscana ed Emilia-Romagna, Italia)

50 grandi idee biotecnologie

🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Cotto

La base è sempre la stessa: farina, acqua, lievito, ma i tipi di farina che si possono adoperare sono innumerevoli, così come gli ingredienti che possono essere aggiunti. Le combinazioni diventano infinite. Ceci neri, quinoa nera integrale, fagioli rossi azuki, semi di canapa, di lino, di girasole, di sesamo, di zucca, zeolite, alga spirulina, ma anche tè Matcha: tante varianti a base di veri e propri integratori naturali... e colorate proposte con succo di melone, estratto di barbabietola rossa e succo di spinaci. "There are folks in Alaska who claim the staff of life in their sourdough pots is more than 40 years old or date it to the time when Fairbanks was a mining town. Handwritten to match the old-timers' recipes, this book includes directions for several starters that can ripen in varying times, three days to one year"--Amazon.com.

La pasta madre, o lievito naturale, è un impasto di farina e di acqua lasciato fermentare. E con la sua pasta madre la contadina per vocazione Vea sforna sorprendenti magie. Preparando il pane e i lievitati con la pasta madre si impara a decelerare. È una vecchia tradizione che negli ultimi anni ha conquistato una popolarità sempre più vasta. La pasta madre è incredibilmente versatile ed è più sana e più digeribile di altri tipi di lievito. Vea ci svela le sue ricette preferite, dai dolci pasquali in primavera al pane alle erbe aromatiche in estate.
Occasione, suddiviso per stagioni " Ricette tradizionali e sane " La pasta madre è più digeribile rispetto ad altri lieviti " Uno sguardo sulla vita di Vea, contadina del Mas del Sarò (TN)

Lievito Madre

Supplemento annuale alla Enciclopedia di chimica scientifica e industriale colle applicazioni all'agricoltura ed industrie agronomiche ...

Everything You Want to Know About Your Favorite Cuisine

La dieta vegetariana

Let's Eat Italy!

Un giovane ligio alle regole, chiuso, pensieroso ma imprevedibile. Una giovane senza catene, espansiva e dallo spirito ribelle. Riusciranno i due ragazzi a convivere sotto il regime di terrore, che da anni reprime ogni emozione e sentimento, e ribaltare le sorti di un futuro già scritto?

The ultimate book on every aspect of Italian food—inspiring, comprehensive, colorful, extensive, joyful, and downright encyclopedic.

Un piccolo manuale che ci guida nella sapiente arte di fare il pane di tradizione montanara, dagli ingredienti - acqua, farina, sale, lievito - attraverso la lavorazione di mani pazienti e appassionate, fino ai segreti della cottura, per riscoprire ogni giorno la tradizione che si rinnova e il piacere autentico delle cose buone.

Lievito madre vivo

Il pane, i dolci, la vita in montagna

Eat Parade 3. Rinascere in cucina

Pani rustici di montagna

Il Manuale

Le ricette del Grande Cerchio è il libro di cucina vegetariana che mancava. Chi l'ha detto che vegetariano è triste e senza sapore? Qui troverete 200 piatti gustosi e colorati, studiati e preparati da un ristorante di culto milanese. La nuova cucina naturale è una gioia per occhi, palato e salute. A base di cereali integrali, legumi, frutta e verdura biologiche di stagione, mette d'accordo le esigenze nutrizionali con quelle della buona tavola e soddisfa tutti: chi segue rigorose scelte vegetariane e chi vegetariano non è.

A comprehensive treatise on the subject of sweet leavened doughs fermented with natural leaven

Sorprendi i tuoi ospiti con prodotti da forno come pane, pizza o dolci fatti in casa grazie a questo ricettario sul lievito madre! Il lievito madre è un impasto di acqua e farina che viene fatto fermentare con rinfreschi successivi, fin quando non si sviluppano lieviti e batteri, che rendono questo impasto un vero e proprio lievito vivo, in grado di far lievitare un impasto di panificazione al quale esso viene aggiunto. Il lievito madre è uno degli ingredienti oggi più in voga soprattutto quando usato per preparare il pane fatto in casa , la pizza o altri dolci da ricorrenza. Esso è un ingrediente straordinario per l'unicità degli aromi e dei sapori che conferisce ai prodotti da forno. Se anche tu vorresti cimentarti nell'utilizzo di questa fantastica materia prima, oppure semplicemente trovare nuove ricette che la utilizzino, allora questo ricettario fa per te: "Lievito Madre: scopri i segreti della panificazione perfetta per realizzare il pane, pizza e dolci come una volta. Include +50 ricette BONUS!" All'interno di questo libro imparerai a preparare e rinfrescare il tuo lievito madre e soprattutto troverai più di 50 ricette da replicare facilmente. Dimostra le tue doti culinarie imparando a padroneggiare una materia prima come il lievito madre. Aggiungi il ricettario al carrello e sorprendi tutti!

Manuale di cucina sentimentale

Enobotánica en el Alto Valle del Reno (Toscana y Emilia-Romaña, Italia)

Tecniche di base per la pasticceria casalinga

Itator. Accessibilità diffusa, spazi del tempo libero e territori del turismo nella punta occidentale della Sicilia

Intelligenza emotiva e Brand Journalism

♦ PENSÌ CHE FARE IL LIEVITO MADRE SIA DIFFICILE? HAI SEMPRE PENSATO, NO NON FA PER ME? E' NORMALE... da oggi diventerà facile e non tornerai più indietro appena gusterai il pane, la pizza o i dolci fatti col lievito naturale grazie alla tua nuova guida! Immagina di cucinare nuove ricette deliziose in pochissimo tempo, di impressionare la tua famiglia e i tuoi amici con piatti prelibati! Questa guida semplifica il processo di preparazione del tuo Lievito Madre passo dopo passo, in modo che sia accessibile, facile e veloce per tutti indipendentemente dal tuo livello di abilità. Quindi divertiti anche tu a creare cibi genuini nel confort di casa tua. In questo manuale troverai: La ricetta PASSO PASSO per creare il tuo Lievito Madre da zero, in due versioni ad alta e bassa idratazione Riscopri le Ricette i Sapori e gli Odori di una volta che soddisferanno anche i palati più esigenti, facendo una Varietà di Pane, una Squisita e Croccante Pizza e dei Dolci Prelibati fatti in casa Deliziose Facili e Veloici Ricette anche se non hai mai cucinato in vita tua, dai ai tuoi prodotti da forno un tocco unico Scopri tutti i trucchi del mestiere per stupire i tuoi familiari e amici a tavola! Imparerai "COME FARE E PERCHÉ FARLO" in modo da poter padroneggiare l'arte degli impasti Impara a fare il Poolish e la Biga facilmente! Tantissimi Consigli Mirati, che non ti faranno perdere tempo prezioso IL LIBRO "LIEVITO MADRE" è la tua nuova guida step by step ti permette di panificare nel modo corretto, così puoi rilassarti e concederti del cibo genuino, gustoso e delizioso. Non importa se non hai esperienza, con l'aiuto di questo libro puoi iniziare a ottenere ottimi risultati velocemente. Scopri la fantastica bontà delle OLTRE 30 RICETTE DI SICURO SUCCESSO, comprese ricette regionali, che la tua famiglia adorerà. ♥ OTTIMA ANCHE COME IDEA PER UN REGALO ESCLUSIVO ♥ ♦ Scorri verso l'alto e fai clic sul pulsante "ACQUISTA ORA" assicurati subito il libro che rende finalmente facile creare il tuo Lievito Madre e delizia i tuoi familiari!

Manuale di pasticceria e decorazione -

Alaska Sourdough

Pasta madre, lievito vivo

La guerra dei panettoni

I due prodigiosi lieviti naturali