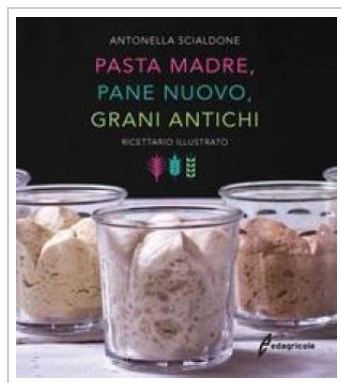



[DOWNLOAD](#)

[READ ONLINE](#)

[4.93 MB]

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.

Reviews

The ideal ebook i actually read through. It really is writter in simple words and phrases and not confusing. Its been written in an remarkably simple way and it is just after i finished reading this ebook where in fact modified me, affect the way i think.

-- Alice Cremin

The ideal pdf i at any time go through. It can be loaded with knowledge and wisdom Its been developed in an exceedingly straightforward way and it is just soon after i finished reading through this pdf by which basically altered me, affect the way i really believe.

-- Seth Treutel II