

Consigli e recensioni di libri

Autrice: Astrid Casatta

Data: 13.II.2020

Titolo: Il bel vecchio lievito madre

L'assoluta tendenza: la cottura con il lievito madre è uno dei modi più antichi e sani per fare del buon pane. Il libro "Die Sauerteig-Schule - Gutes Brot für ein gesundes Leben" (La scuola del lievito madre - Pane buono per una vita sana) comprende più di 30 ricette con un ricco background teorico, basi illustrative e istruzioni dettagliate per antipasti, pani classici fino a varietà integrali, insolite e nuove.

L' appassionata panettiera, autrice e docente di successo Vanessa Kimbell è specializzata nella cottura del pane con lievito madre. Ha scoperto il suo amore per questo impasto speciale durante la sua infanzia, che ha trascorso nel sud-ovest della Francia. Ora gestisce una propria scuola di panificazione, la Sourdough School, a nord del Northamptonshire.

Dalle basi alla preparazione del lievito madre fino al pane finito, spiega in modo dettagliato e facile da capire come si può cuocere pane sano a casa. La comprensione profonda dei processi chimici dell'impasto vivente è molto importante per lei.

L'opera dettagliata e riccamente illustrata con più di 208 pagine vi invita a provarla - dal classico pane a lievitazione madre leggero al pane di segale scuro e ai nuovi sapori come il pane alla polenta di zucca e il pane ai fichi Earl Grey.

Per i panettieri dilettanti e quelli interessati al pane senza lievito di birra, questo è proprio quello che fa per voi per aiutarvi a scoprire la vostra passione per il pane fatto in casa.

Il libro "Die Sauerteig-Schule - Gutes Brot für ein gesundes Leben" è stato pubblicato da Edition Fackelträger e disponibile nei negozi a 15,00 euro.