



PANE SENZA IMPASTO

Jim Lahey

21 x 26 cm - cartonato

224 pagine, illustrazioni a colori

€ 25,00 - 978 88 67530 168



9 788867 530168

“Il buon pane dovrebbe essere un capolavoro di contrasti, croccante quando si morde la crosta scura, profumata di malto, e poi dare un profondo appagamento quando si raggiunge la mollica polposa e soffice, con il suo inconfondibile sapore di frumento. Ed è proprio questo il pane che produrrete in casa con il mio metodo. Si prepara solo con farina, acqua, sale e una piccola quantità di lievito e richiede pochissima fatica e attrezzatura. La ricetta è tanto semplice e indulgente da essere praticamente infallibile”. È così che Jim Lahey presenta il suo pane così speciale. Un pane senza impasto può sembrare un controsenso e cucinato in pentola, per di più! Invece con questo metodo, tanto rivoluzionario quanto sorprendente per la sua estrema semplicità, sfornarete un pane eccezionale con una tecnica alla portata di tutti, che richiede solo un po' di pazienza per la lievitazione e vi farà dimenticare la noia di impastare, impastare e impastare... La “rivoluzione Lahey” ha fatto parlare di sé e ha conquistato tutti, esperti del settore e non, stampa e foodblogger. Adesso si farà strada anche a casa vostra.

Jim Lahey si è formato inizialmente come scultore, poi ha deciso di trasferirsi per un periodo in Italia per apprendere l'arte della panificazione. Tornato a New York nel 1994, ha aperto la Sullivan Street Bakery, dove in breve si è fatto conoscere per il suo pane e l'ottima pizza, e nel 2009, sulla scia del successo della sua prima attività, ha inaugurato anche una pizzeria. Il suo metodo rivoluzionario per fare il pane ha attratto tantissimo interesse e curiosità, tanto che se ne è molto parlato su giornali e riviste: tecniche e ricette sono tutte in questo libro.



Guido Tommasi Editore