

Il pane come si faceva una volta

Vea Carpi in collaborazione con Irene Hager

La mia pasta madre

Il pane, i dolci, la vita in montagna



La pasta madre, o lievito naturale, è un impasto di farina e di acqua lasciato fermentare. Per Vea iniziare a far il pane in casa con la pasta madre è stato il primo passo verso un nuovo stile di vita più ecosostenibile e a contatto con la natura.

Preparare il pane e i lievitati con il lievito naturale è una vecchia tradizione che negli ultimi anni ha conquistato una popolarità sempre più vasta. Perché ci insegna a decelerare. La pasta madre inoltre 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 fino al panettone a Natale.

- » Pane per ogni occasione, suddiviso per stagioni
- » Più di 50 ricette tradizionali e sane
- » Istruzioni passo per passo per fare la propria pasta madre in casa



9 788872 837207

Vea Carpi | con Irene Hager

La mia pasta madre

Il pane, i dolci, la vita in montagna

Cartonato | 19 x 25,5 cm | 272 pagine

Euro 24,90

ISBN 978-88-7283-720-7

Auch in deutscher Sprache erhältlich