



Sourdough

A Complete Guide and Recipe Book

Riccardo Astolfi

ISBN	9788867532469
Publisher	Guido Tommasi Editore
Binding	Paperback / softback
Territory	World
Size	270 mm x 210 mm
Pages	232 Pages
Illustrations	175 color
Name of series	Illustrated books
Price	£23.00

- A book about the pleasure of baking your own bread using natural sourdough and healthy ingredients
- Includes 90 taste-tested recipes

Bread making is a skill, but it is also a pleasure, rooted in traditions that have nurtured generations.

Sourdough, pasta made in Italian, is one of bread-baking's most popular variations with its signature tang and unique health benefits. It is also one of the easiest and most natural, its starter made from flour, water, and time.

Riccardo Astolfi has mastered the art of baking with sourdough and here collects 90 taste-tested recipes for breads, as well as sweets and savories such as brioche, sweet buns, traditional panettone, pancakes, bagels, pizza and more. Each recipe calls for organic and locally available ingredients, and is tested for the home kitchen.

Riccardo Astolfi initially studied engineering, but his passion for food became so all-consuming he finally turned to it full-time. He produces and sells organic food products, and regularly writes for various food magazines.



TRADITIONAL PANETTONE

Conservare il grasso e il profumo del panettone con la ricetta di Riccardo Astolfi.

Il panettone è un dolce di origine lombarda, molto apprezzato in tutta Italia.

È un dolce a base di farina di grano duro, acqua, lievito naturale e zucchero.

Il panettone si prepara con il lievito naturale, che si cura per almeno 48 ore.

Il panettone si cuoce in un forno a legna, a 180°C per circa 90 minuti.

Il panettone si conserva in un contenitore di legno per almeno 3 giorni.

Il panettone si mangia con un velo di zucchero e un po' di burro.

Il panettone si mangia con un velo di zucchero e un po' di burro.

Il panettone si mangia con un velo di zucchero e un po' di burro.

Il panettone si mangia con un velo di zucchero e un po' di burro.

Il panettone si mangia con un velo di zucchero e un po' di burro.

Il panettone si mangia con un velo di zucchero e un po' di burro.

