



JE FAIS MON PAIN

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

JE FAIS MON PAIN

HARA LEWIS

JE FAIS MON PAIN HARA LEWIS

 [Télécharger JE FAIS MON PAIN ...pdf](#)

 [Lire en ligne JE FAIS MON PAIN ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne JE FAIS MON PAIN HARA LEWIS

144 pages

Extrait

Extrait de l'introduction :

Tout le monde peut faire son pain, ce n'est plus l'apanage des maîtres boulangers, ni des cuisiniers expérimentés. Avec la levure déshydratée à action rapide, la panification devient un jeu d'enfant. Il suffit de sortir le paquet de levure du placard, de la mélanger à la farine et d'ajouter de l'eau tiède.

Lorsque j'étais enfant, mes premières expériences de fabrication du pain complet ont été plutôt décevantes. Mais, encouragée par les bons conseils d'un boulanger - je conserve encore les moules qu'il m'a donnés -, ma passion pour la panification n'a cessé d'augmenter. Aujourd'hui, mon fils prépare le pain avec moi, sa façon de pétrir est nettement plus énergique que la mienne, mais nous obtenons d'aussi bons résultats l'un que l'autre. Attendre que la pâte lève puis la regarder gonfler est magique ! Et c'est un excellent moyen pour intéresser toute la famille à la cuisine.

Si vous n'avez pas le temps de vous adonner à cet art, la machine à pain malaxera, pétrira, fera lever et cuira votre pain pour vous. Il vous suffira de mesurer les ingrédients, programmer la «MAP» et laisser faire ! Les odeurs alléchantes vous conduiront bien vite de nouveau vers la cuisine dès que la cuisson démarrera. Quoi de mieux que de programmer un bon pain et d'en sentir les effluves alors que l'on est encore au lit ! Quand vous avez un peu de temps libre, laissez votre machine faire la pâte et façonnez vous-même les pâtons à la main : en tresse, couronne, torsade ou petit pain. C'est amusant et très gratifiant ! Présentation de l'éditeur

Tout le monde peut faire son pain, ce n'est plus l'apanage des maîtres boulangers, ni des cuisiniers expérimentés !

Vous rêvez d'un pain tout chaud pour le petit déjeuner ou d'un bon pain moelleux pour le goûter ? Plus de 75 succulentes recettes de pains sucrés et salés vous sont proposées dans ce livre, sans oublier les viennoiseries. Des pains rustiques aux pains aromatisés en passant par les pains de fête, ces recettes variées sont réunies ici pour que vous goûtiez au plaisir du pain fait maison.

Faire son pain soi-même est gratifiant et permet d'adapter cet aliment quotidien aux besoins diététiques de chacun. Vous trouverez notamment dans ce livre de délicieuses recettes de pains sans gluten, sucrés et salés. Pas à pas, vous apprendrez des techniques simples pour préparer la pâte, façonner vos pâtons et faire facilement votre pain.

Pour des pains maison faits à la main ou à la machine à pain

L'auteur : Sara Lewis a été rédactrice en chef pendant 12 ans de Practical Parenting en Grande-Bretagne. Elle collabore régulièrement à la presse féminine et a publié plusieurs autres ouvrages sur la cuisine saine tels que La cuisine végétarienne pour les enfants ou La cuisine saine pour les mamans. Biographie de l'auteur

Avec Sara Lewis, mettez la main à la pâte. Etape par étape, cette cuisinière hors pair vous guide dans vos premières préparations, et hop, ça pétrit et ça cuit !

Download and Read Online JE FAIS MON PAIN HARA LEWIS #EC9GSN085YI

Lire JE FAIS MON PAIN par HARA LEWIS pour ebook en ligne JE FAIS MON PAIN par HARA LEWIS
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les
livres JE FAIS MON PAIN par HARA LEWIS à lire en ligne. Online JE FAIS MON PAIN par HARA
LEWIS ebook Téléchargement PDF JE FAIS MON PAIN par HARA LEWIS Doc JE FAIS MON PAIN par
HARA LEWIS Mobipocket JE FAIS MON PAIN par HARA LEWIS EPub
EC9GSN085YIEC9GSN085YIEC9GSN085YI