



PAN CASERO

Un clásico que no deja de reeditarse, ahora con vídeos

Apasionado divulgador del pan casero, periodista e incansable viajero, Ibán Yarza recorre la geografía española enseñando a hacer pan a los numerosos seguidores que esperan la oportunidad de descubrir todo su saber. Responsable de las páginas de internet tequedasadacena.com y elforodelpan.com, Ibán Yarza ha colaborado también con el cocinero David de Jorge en sus programas de televisión en Euskal Telebista y Telecinco. Decenas de miles de personas han disfrutado del libro que tienes en tus manos, que se ha traducido al chino y acumula también varias ediciones en Latinoamérica. En 2014 estuvo entre los finalistas para el Premio Gourmand al mejor libro del año dedicado al pan.

En las diferentes secciones del libro, los amantes del pan descubrirán: - los ingredientes, las técnicas y los conceptos que hay que entender para hacer un buen pan, todo ello explicado con ilustrativos "paso a paso"; - una serie de recetas que usan las técnicas y los conceptos teóricos que se han visto en la primera parte; las recetas se presentan en tres secciones temáticas, y cada una está ahí porque explica algo nuevo, una técnica o una manera de hacer; cada una va acompañada de sugerencias y variaciones; - un homenaje a algunos panaderos del siglo XXI que hacen pan en nuestro entorno, los portadores de un oficio milenario - en los anexos hay un capítulo dedicado a resolver dudas (Dr. Pan) y un pequeño glosario.

Con una amplia selección de vídeos cortos que muestran claves esenciales de manipulación de las masas (accesibles mediante QR)

«El libro Pan casero, del activista de la harina Ibán Yarza, desmitifica la masa madre e incluye explicaciones ilustradas paso a paso.» [Carlos G. Cano, Cadena SER](#)

«Pan casero es una biblia para poder hacer magia con los cuatro ingredientes básicos y convertirlos en unos panes espectaculares.» [TheCookinglab.es](#)

«Pan casero es el sueño húmedo y enharinado de cualquier aficionado al pan. Además de un montón de recetas apetecibles y tan bien explicadas en texto e imágenes que hasta un monguer de las masas como yo podría hacerlas, los extras no tienen desperdicio.» [Mikel López Iturriaga, El Comidista](#)

Número de páginas: 256
Formato: 18,5 x 23,5 cm
Encuadernación: Rústica con solapas
Código: 2651042
ISBN: 978-84-16984-12-1
Precio: 15,00 €
Edición: 15.ª edición / 2017

LAROUSSE

