

Livre

**Auteur(s)** : Rousselin, Stéphane (Auteur)

**Titre(s)** : Faire son pain au levain : une méthode simple pour un pain savoureux et sain ! / Stéphane Rousselin.

**Editeur(s)** : Paris : Ulmer, DL 2017.

**Autres** : 1 vol. (93 p.) . ill. en coul. . 21 cm

**Résumé** : Autrefois, la recette à base de levain était la seule pour faire du pain, elle regagne aujourd'hui ses lettres de noblesse. C'est grâce au levain une fermentation spontanée de farine et d'eau qui s'opère grâce aux micro-organismes (de vrais alliés santé) présents dans la farine ' que le pain, avec ou sans gluten, est digeste et parfumé. Grâce à de multiples pas à pas et des explications claires, l'auteur décrit chaque étape, du démarrage du levain à la conservation du pain en passant par le choix des farines, le pétrissage et la cuisson. Un livre qui s'adresse à tous car il suffit d'avoir de la farine complète, de l'eau, une pincée de sel et un four classique pour faire chez soi un pain délicieux et bon pour la santé.

**Sujet(s)** : Pâte à pain



## Exemplaires

Espace	Localisation	Cote	Utilisation	Disponibilité	Bib. d'origine
Adultes	Documentaires	641.815 ROU	Prêt normal	Disponible	Plourhan