



INSTITUTO MACROBIÓTICO
NISHIME

Curso online de panadería con Marco Fonseca

Programa

- 1.-Presentación
- 2.-Aspectos a tener en cuenta en la elaboración del pan
 - Tipos de harina
 - Tipos de levaduras
 - El agua y la sal
 - La fermentación
 - Trucos básicos de panadería
 - Utensilios



3.-Recetas

- Masa Madre
- Brioche de arándanos
- Pan de maíz sin glúten
- Pan de espelta con zanahoria e hiziki
- Focaccia con romero y aceitunas
- Pan con granos de cereales
- Pan de boniato a la plancha
- Pan al vapor de algarroba y frutos secos
- Pan de pita de colores
- Pan de centeno 100%





INSTITUTO MACROBIÓTICO
NISHIME



©
Todos los derechos reservados