

Brioche per tutti con la pasta madre, 35 ricette sane e golose

scritto da Enzo Radunanza | 12/12/2017



Antonella Scialdone

Brioche per tutti con la pasta madre;-)



Preparare un buffet sfizioso per una festa o una ricorrenza sarà molto più semplice con l'aiuto del quinto libro di Antonella Scialdone: 35 ricette spiegate in modo semplice ed efficace.

Quanti libri sulla panificazione e sui lievitati vi sono capitati fra le mani? A me tanti e, puntualmente, dopo averne sfogliato qualche pagina, li richiudo e li ripongo in libreria pensando che non sarò mai capace di replicare quelle preparazioni. Spesso sono volumi ingombranti, con un linguaggio eccessivamente tecnico e quasi incomprensibile. Le foto sono talmente belle da sembrare finte e restituiscono l'immagine di ricette che non ci fanno sentire all'altezza.

Per tutti questi motivi il nuovo libro di Antonella Scialdone, "[Brioche per tutti con la pasta madre](#)" (Edagricole-New Business Media) è stata una piacevole sorpresa. Un volume quasi tascabile, maneggevole e leggero ma che **offre un ricco ed originale repertorio di ricette per la pasta brioche all'italiana**, quella preparata con poco o niente burro e, soprattutto, con il lievito naturale.

[Antonella Scialdone](#) non è nuova del settore in quanto, da circa dieci anni, si dedica alla cucina ed in particolare all'arte bianca che insegna in giro per l'Italia e nel suo delizioso [laboratorio di Bologna](#). Dopo "[La pasta madre](#)", "[Il Kamut®](#)", "[Pasta madre, pane nuovo, grani antichi](#)", "[Pane e pasta madre. Per star bene con le vecchie varietà di grano](#)", **Brioche per tutti** è il suo quinto libro.

In confronto agli altri volumi, ottimi per chi vuole apprendere le tecniche di panificazione, questo segna quasi un'inversione di tendenza perché è più brioso e rassicurante, tanto nelle ricette che nel linguaggio confidenziale e meno formale. È evidente che **Antonella si sia divertita molto durante la stesura** e traspare il piacere di aver instaurato con i suoi lettori una maggiore confidenza e interazione.

Questa leggerezza nella forma, però, non tradisce l'alta qualità didattica perché, da professionista esperta, l'autrice fornisce spiegazioni chiare ed esaustive, a partire dalle informazioni sulle farine da utilizzare fino alla preparazione vera e propria. Molto interessante e curata è la parte dedicata alla creazione e gestione della pasta madre, un lievito importantissimo che dona un buon sapore e rende gli impasti digeribili. Inoltre, per venire incontro a chi ha poco tempo libero, La Scialdone ha inserito anche una pagina dedicata al lievito di birra, pur raccomandando di non eccedere nelle quantità perché fa male e per evitare che i lievitati assumano un odore sgradevole.

Antonella Scialdone, Brioche per tutti con la pasta madre

Dopo la prima sezione dedicata alla pasta madre, alle farine e alle tecniche d'impasto, vengono proposti **4 impasti base**: dolce, salato, veg e special (con farina di farro) e, per ognuno, sono riportate diverse ricette (**35 in tutto**), lasciando la libertà di seguire anche la propria fantasia e i propri gusti.

Brioche per tutti con la pasta madre è davvero un libro valido da regalare e da regalarci, per preparare con le nostre mani delle brioche genuine e sane, colorate e stuzzicanti o per allestire piccoli o grandi buffet per feste. **Il prezzo di tutto questo? Meno di 10 euro!**

Brioche per tutti con la pasta madre

Autore: Antonella Scialdone

Copertina flessibile: 136 pagine

Editore: Edagricole-New Business Media (27 novembre 2017)

Collana: I pratici

Lingua: Italiano

ISBN-10: 8850655444

ISBN-13: 978-8850655441

Prezzo: € 9,90 [in offerta su Amazon a € 8,42](#)