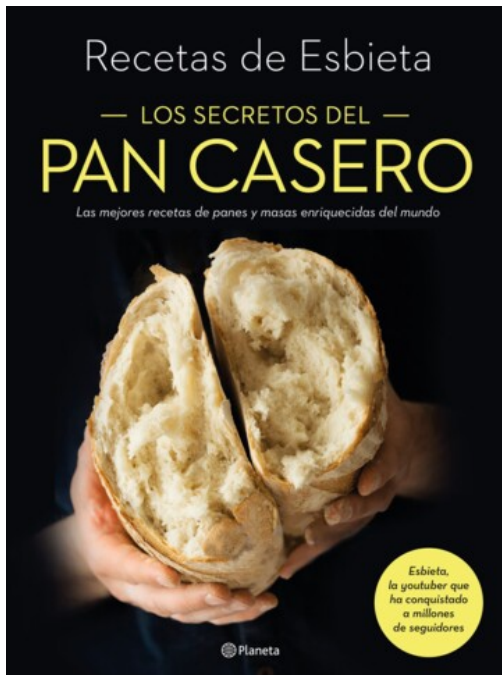




Fecha de publicación:
25/06/2022

Sello Editorial:
Planeta

Contacto de prensa

Nombre: Gabriela Mogollón

Teléfono: +51 991 867 325

Email: gjmogollon@eplaneta.com.pe



Los secretos del pan casero

Esbieta

El esperado libro de Esbieta, la *influencer* del pan que arrasa en YouTube con más de 2 millones de suscriptores

Desde su popular canal de YouTube *Recetas de Esbieta*, la ucraniana Svitlana Popivnyak lleva ya tiempo descubriéndonos una amplia variedad de recetas para elaborar pan y masas enriquecidas que ahora, por primera vez, se lanza a completar en forma de libro.

En ***Los secretos del pan casero*** encontraremos un repertorio sorprendente de panes y bollos procedentes de todos los rincones del mundo, tanto tradicionales como internacionales, algunos desconocidos, que harán las delicias de todos. Desde el pan de cada día (ya sea de trigo, de espelta, gallego o italiano) a los especiales (con olivas o cebolla caramelizada), pasando por masas enriquecidas y festivas como la pogacha, los fartons, las medias noches o el roscón de Reyes. Sin olvidar los socorridos panes planos como la *pizza*, la coca valenciana o el *khachapurri*.

Mediante más de 400 fotografías «paso a paso» aprenderemos el arte de amasar pan en casa.

Las mejores recetas de panes y masas enriquecidas del mundo.

Esbieta

Svitlana Popivnyak, más conocida como Esbieta, nació en Ucrania, donde estudió Química. En el año 2000 se trasladó a España, donde su pasión por la cocina acabó convirtiéndose en mucho más que un *hobby*: hoy en día se dedica a los fogones a tiempo completo. En 2015 creó su canal de YouTube *Recetas de Esbieta*. Su primer libro, *Los secretos del pan casero* (Planeta, 2020), fue un éxito editorial.