

TALLER DE ELABORACION ARTESANAL DE PAN

Te enseñamos a preparar con tus manos el pan que comerás cada día.

Este taller tiene mucha miga :

- Como hacer levadura madre.
- Panecillos sin gluten, de cerveza, con semillas, frutos secos, etc.
- Moldea tu hogaza o panecillo.

¡Pan casero, de ese quiero!

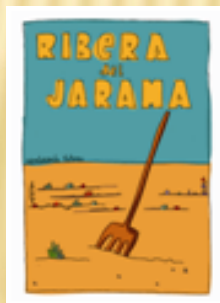
17 de mayo de 2014

12:00 horas

INSCRIPCIONES : 20 €

lariberadeljarama@gmail.com

Tlfn: 677.463.198



PANECILLOS DE MAÍZ SIN GLUTEN



PAN DE LEVADURA MADRE



PAN DE CERVEZA