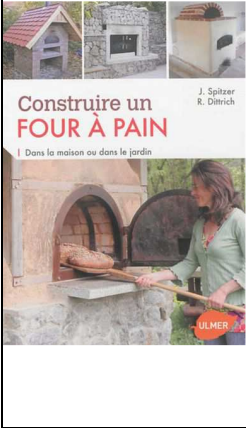

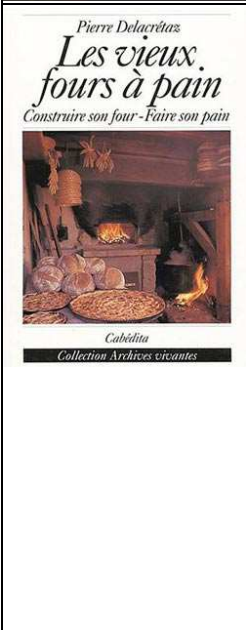
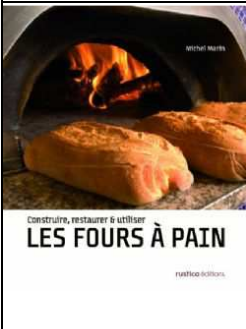


Bibliographie Fours à pain

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Construire un four à pain</p> <p>Auteur : Reiner Dittrich Jana Spitzer Prix : 29,95 \$ Catégorie : Bricolage Faire Soi-Même Date de parution : juin 2013 Éditeur : ULMER Collection : faire soi-même Sujet : bricolage ISBN : 9782841386260 (28413862611) Référence Renaud-Bray : 070033712 No de produit : 1392157</p> |
|  | <p>Bien aménager, bien utiliser son four à pain</p> <p>Nb de pages : 88 pages - Format : 16 x 22 - Couverture : Broché- Intérieur : Noir et Blanc</p> <p>Un bon four pour du bon pain Cet ouvrage présente le pas à pas de la construction d'un modèle très simple de four à bois traditionnel. Avec ce four efficace et durable, édifié en quelques semaines pour un budget réduit, vous serez à même d'obtenir des pains savoureux.</p> |
|  | <p>Les vieux fours à pain – Construire son four Faire son pain</p> <p>Auteur Pierre Delacretaz Editeur Cabedita Collection Archives Vivant Nombre de page 156 Date de parution 2000 Prix indicatif 22 euros</p> <p>Depuis la parution en 1982 de son dernier ouvrage consacré à la genèse des fours à pain, Pierre Delacretaz, lauréat du prix du Patrimoine culturel, a réuni une somme de documentation et connaissances telle qu'il a décidé de procéder à une nouvelle édition de son histoire des fours à pain. Ce livre profite donc de l'expérience accumulée par l'auteur depuis vingt ans aux quatre coins du globe. Construire son four, faire son pain sont deux chapitres pratiques de cet ouvrage qui permettront à chacun d'envisager dans de bonnes conditions la réalisation de son propre four et d'y faire cuire son pain ou autres surprises culinaires agréables.</p> |
|  | <p>Construire, restaurer, utiliser les fours à pain</p> <p>Auteur : Michel Marin Parution : mai 2010 Éditeur : Rustica Nombre de pages : 127 EAN13 : 9782840389941 Notre référence : 60327</p> <p>Ce livre donne des explications et des schémas clairs et précis, à la portée de tous,</p> |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>pour construire ou restaurer un four à pain. Il propose de s'initier aux méthodes traditionnelles de construction ou d'employer des matériaux modernes, livrés en pièces détachées et prêts à assembler. Un chapitre est consacré à la chauffe au bois et à l'art des cuissons. Un guide indispensable pour utiliser chez soi un four à pain, le mettre ou le remettre en service sans risque pour savourer les charmes d'une cuisson au feu de bois.</p> |
|  | <p>Les fours à pain – Construire, restaurer utiliser</p> <p>Auteur Michel Marin Editeur Éditions Rustica Collection Vie en vert Nombre de page 127 Date de parution 2004 Prix indicatif 25 euros</p> <p>Ce livre donne des explications et des schémas clairs et précis, à la portée de tous, pour construire ou restaurer un four à pain. Il propose de s'initier aux méthodes traditionnelles de construction ou d'employer des matériaux modernes, livrés en pièces détachées et prêts à assembler. Voici un guide pour utiliser chez soi un four à pain, le mettre ou le remettre en service sans risque pour savourer les charmes d'une cuisson au feu de bois.</p> |
|  | <p>Construire, restaurer, utiliser les fours à pain</p> <p>Auteur(s) : Michel Marin Editeur : Editions Rustica/Fler Parution : 18/11/1998 Nombre de pages : 127 Nombre de livres : 1 Dimensions : 22.90 x 19.70 x 1.60</p> <p>Quel charme, quelle magie que de veiller à la cuisson du pain dans un four chauffé au bois ! Quel plaisir incomparable d'en humer l'arôme dans toute la maison en attendant d'extraire des pains succulents, des tartes, pizzas et autres mets ! Voilà ce à quoi nous vous invitons, même si un four à pain chez soi peut sembler aujourd'hui un anachronisme... Traditionnel ou construit avec des matériaux modernes - et dans ce cas livré en pièces détachées -, apprenez comment il fonctionne, où il doit être installé, comment le construire ou le restaurer et le remettre en route, si vous avez la chance d'en avoir déjà un chez vous, comment le chauffer et avec quel bois... Là, vous en serez à pétrir la pâte du premier pain cuit dans votre four à bois, pour vous enivrer bientôt du délicieux arôme de sa cuisson.</p> |