



NOVEDADES en zara home: La nueva colección de Zara Home para hacer pan y mantequilla caseros

Descripción



Las novedades de Zara Home para este fin de semana están llenas de sabor. La tienda de decoración ofrece una colección que le brinda todo lo que necesita para hornear pan y mantequilla en casa. Después de la pandemia, la afición por hacer pan casero ha continuado y ahora puedes hacerlo aún más cómodo, profesional y a muy buen precio con esta nueva colección.

Zara Home tiene todo lo que necesitas: desde una batidora hasta un delantal. Son piezas sencillas y valiosas con detalles en madera que, además de ser muy prácticas, combinan con el estilo naturalista tan de moda en 2023. Lo útil y lo bonito vuelven a unirse en esta nueva colección, para que disfrutes al máximo de tu cocina. .

Te presentamos las piezas especiales de la colección. Apunta lo que más te gusta, coge los ingredientes y mete las manos en la masa para hacer recetas ricas, sanas y muy fáciles. Además, en la misma web de Zara Home encontrarás recetas de distintos tipos de pan que te ayudarán a iniciarte

en esta tarea.

robot amasador smeg

robot amasador smeg

Aunque el trabajo manual en la elaboración del pan le da un toque romántico al proceso, las tecnologías han venido para hacernos la vida más fácil a la hora de cocinar. Esta batidora consigue que los ingredientes se combinen de forma óptima y que la preparación sea más fácil y rápida. Tiene diferentes velocidades para que puedas adaptarlo a la receta que más te convenga y además viene con accesorios como un bol de acero inoxidable y varias palas para amasar.

Cortadores de acero y madera

Cortadores de acero y madera

Este accesorio se utiliza para amasar el pan, es decir, para hacer pequeñas grietas en la masa y expandir el pan en el horno, logrando una cocción pareja. Su cabezal está fabricado en acero inoxidable y el mango en madera de haya, lo que facilita su limpieza después de su uso. Este aparato es fundamental para conseguir un resultado perfecto.

levadura de pan

levadura de pan

La cocción del pan es un proceso que requiere tiempo y pequeños pasos para obtener un buen resultado. Fermentar la masa es fundamental, pero no merece la pena dejarla de ninguna manera. Lo ideal sería colocar la masa sobre un paño de algodón como este de Zara Home, que tiene el grosor perfecto para formar los pliegues donde se va a colocar la masa y evitar que se pegue.

Salero de madera con pala

Salero de madera con pala

¿Conoces el dicho popular “Es más aburrido que el pan sin sal”? La misma sabiduría popular advierte que el pan sin sal no tiene gracia. Para asegurarse de no olvidar este ingrediente esencial, este salero de madera de acacia viene con una cuchara para ayudar a medir las cantidades correctas. Su forma está diseñada para que se agarre fácilmente y no entorpezca el proceso de cocción.

kit de mantequilla

kit de mantequilla

Zara Home no solo te proporciona el material necesario para hacer pan, sino también todo lo que necesitas para hacer mantequilla, incluida la receta. Si quieres sorprender a tus invitados con un desayuno o aperitivo casero y demostrar tus dotes culinarias, hazte con este set de madera para hacer mantequilla que lo tiene todo para seguir paso a paso a la perfección.

Mantequera de gres

Mantequera de gres

Cuando haya terminado su mantequilla, use este plato de mantequilla para almacenar y servir. Está diseñado para mantener el producto fresco hasta por 30 días. Vierta el contenido en la parte superior del recipiente perforado y llene el otro cuarto con agua. Para mantenerlo fresco, cámbialo cada dos o tres días, y durante un mes mantendrá el delicioso sabor desde el principio.

Fecha de creación

marzo 2023