

REF. 964

Panecillo Redondo Provenzal 65g

Un panecillo rústico ideal para restauración como panecillo de mesa. También puede utilizarse para elaborar pinchos.

ELABORACIÓN

Los panecillos de la gama provenzal se distinguen por un atractivo aspecto rústico potenciado por la greña natural y la corteza enharinada.

Cada panecillo rompe de forma diferente, permitiendo que cada pieza sea única y adquiera un bonito aspecto artesano.

CORTEZA Y MIGA

Se trata de un panecillo de corteza fina y crujiente y miga suave y esponjosa.

SABOR

El resultado es un panecillo de agradable bocado con un sabor ligeramente acentuado por la Masa Madre inactiva de su receta.



						
65 g	8,5 cm	84 ud	48 cajas	180 °C	15-20 min	12-14 min

FUENTE DE FIBRA ·