

**REF. 131062**

## Hogaza de Maíz 20% elaborada con Masa Madre ph 4.8 400g

¡PREMIUM Y 100% NATURAL!

**ELABORACIÓN.** Elaborada con harina de trigo, harina de maíz 20%\*, pipas de girasol y un 12% de masa madre de trigo integral.

**CORTEZA.** Corteza rústica crujiente, ligeramente enharinada y de tonalidad amarilla.

**MASA.** Esponjosa, suave y alveolada.

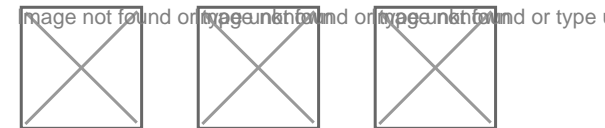
**SABOR.** El maíz y las pipas de girasol le aportan un delicioso sabor y un matiz oleaginoso. A lo que hay que añadir el aroma y gusto propios de la masa madre.

El resultado final es un pan de sabor pronunciado con acidez equilibrada sin restar un ápice de intensidad a las semillas.

(\*)% sobre total de harinas



						
400 g	27,5 cm	20 ud	28 cajas	180 °C	60 min	14-16 min



HORNO DE PIEDRA · FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · ALTA HIDRATACIÓN · ALTA DURABILIDAD ·