

## **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.

靣	É	ffb.	<u></u>	ß	*	Ċ
65 g	8,5 cm	84 ud	48 cajas	180 °C	15-20 min	12-14 min

#### **FUENTE DE FIBRA** -

