

REF. 965

Panecillo Redondo Provenzal 95g

Un panecillo rústico, versátil y de bocado fácil gracias a su fina y crujiente corteza. Su formato permite que pueda utilizarse como panecillo de mesa o para elaborar hamburguesas con un toque gourmet.

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 adquiriera 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.



95 g	11 cm	45 ud	48 cajas	180 °C	15-20 min	12-14 min

FUENTE DE FIBRA ·