

REF. 130889

# Panecillo Redondo Provenzal 95g

Un panecillo rústico, versátil y de bocado fácil gracias a su fina y crujiente corteza.

## 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.

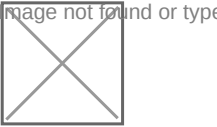
## CORTEZA Y MIGA

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.

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



FUENTE DE FIBRA · GRANDES REPOSOS · MIGA ALVEOLADA · ALTA DURABILIDAD ·

