

# Barra Santa Inés

68440

Barra alargada de puntas redondeadas y cuerpo ancho. Como en los mejores panes, la miga es de color cremoso, suelta y con un alveolado irregular. Con un grosor de corteza medio/fina y quebradiza, su sabor está marcado por los aromas de centeno y la lenta fermentación con un ligero punto láctico.




---

	15						
	350g						
	30min						
	190-200°C						
	10-15min						
	44-49 cm						

---

6x6