

Barra de la Huerta Saint Honoré

69960

Barra alargada de puntas redondeadas y cuerpo ancho. Tiene una corteza fina, crujiente, quebradiza y con un dorado medio, que junto con las vetas de harina, la hace visualmente atractiva. Miga blanca, fresca, de muy buena palatabilidad y sabor suave y neutro. Gracias a la cocción en horno de piedra, la corteza y la suela tienen un sabor diferencial.



	1						
	20v						
	30min						
	190-200°C						
	10-15min						
	44-49 cm						
	6x6						