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 c

200

30min

190-200ºC

10-15min

44-49 cm

6x6