Barra Delirium Saint Honoré

61281

Barra ancha tipo chapata de extremos redondeados, con greña natural y miga característica. Su corteza, de grosor medio, se caracteriza por la harina pegada y cocida, la cual le confiere una textura rústica y veteada. Se trata de un pan ligero, de sabor auténtico, por el uso de la harina de centeno y la masa madre.

1 c

390

30min

190-200ºC

10-15min

42-46 cm

6x6