

IL PANE CASERECCIO COME LO PREPARERESTI TU!

FILONE RUSTICO



PANE A DOPPIA LIEVITAZIONE, PIÙ FACILE DA DIGERIRE
MOLLICA MORBIDA, CROSTA CROCCANTE E INFARINATA
PER MANTENERE L'ASPETTO RUSTICO

GRANDE VERSATILITÀ, IDEALE PER FARCITURE O PER IL CESTINO DEL PANE

FILONE RUSTICO



CODICE			 	 	
3422094	295 g	10 pz	10 min	180° C	46,5 x 9,5 cm



Fare il pane è un'arte. Serve tanta passione e dedizione per trasformare quell'impasto fatto solo di pochi ingredienti in un capolavoro di profumi e sapori. Forno d'Asolo propone il pane rustico a doppia lievitazione come lo prepareresti tu, con farina, acqua, sale e lievito madre.

Il pane a doppia lievitazione conserva tutte le caratteristiche e i profumi del pane di una volta: è appetitoso e croccante ed è maggiormente digeribile. Ideale per il cestino del pane, si presta molto bene ad accogliere ricche farciture. Oppure tagliato a fette con un filo d'olio extravergine di oliva: i sapori si esalteranno l'un l'altro!



Seguici anche su:  FORNO D'ASOLO

FORNODASOLO.IT