



# Base Pizza Rústica

64975


Nuestra base rectangular de pan de pizza, que incorpora fermento gallego, se forma a mano siguiendo un proceso de alta hidratación en el que, una vez que la masa ha fermentado ligeramente, se presiona un poco con los dedos para que adelgace pero preserve sus aromas.




 9 uds/caja


 370

 20-30'

 180°-185°

 7-10'

 55 cm

 6x7