

La Tradi Pavot

Recette :

Prendre 100 g de pâte Tradition Française

Façonnage :

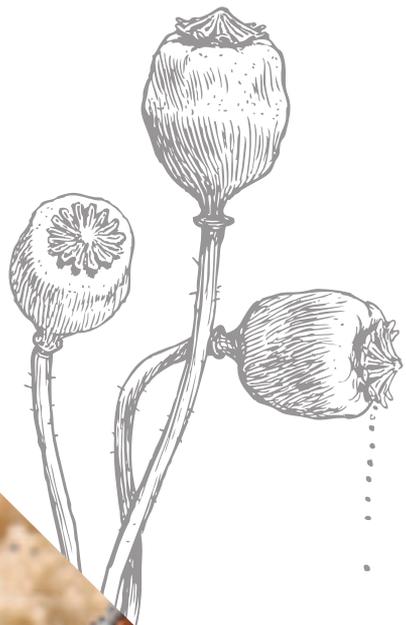
en petite baguette d'environ 18/20 cm
Humidifier et rouler dans le pavot (8/10 g)

Apprêt : (sur toile)

30/45 min

Cuisson :

Four chaud avec buée



MOULINS VIRON
CHARTRES