



# Molino Rahue

[www.molinatorahue.cl](http://www.molinatorahue.cl)

**Premezcla preparada sin Sal  
Agrega sal a tu gusto**

## **Premezcla de Pan - 6 Granos -**

*El pan de 6 granos – originalmente denominado “Kraftkorn – Urmischung” se destaca por su alto contenido de fibra. A cambio de otras recetas, que muchas veces tienen un aspecto “pesado”, este multigrano es una verdadera revelación de sabor. Con pocas rebanadas uno queda satisfecho, haciendo el pan de 6 granos el centro de una dieta reductiva, sin tener que recurrir en productos “Diet”.*

### **Preparación:**

En la amasadora durante 5 minutos a velocidad media, mezclar las cantidades indicadas en la tabla de preparación.

Dejar leudar en una fuente tapada durante 20 minutos.

Formar los panes y dejar leudar por lo menos una hora.

Horno: 45 minutos

Iniciar con 220 °C, después de 15 Minutos bajar a 180 °C

Para un buen brillo, hornear con vapor o rociar con agua.

### **Tabla de pesos:**

<b>Premezcla</b>	<b>Agua de 30 °C</b>	<b>Levadura fresca</b>
500 g	300 ml	20 g
1000 g	600 ml	40 g
5 Kg	3 l	200 g

### **Ingredientes:**

Harina de centeno, harina de trigo, mezcla de granos al 27% (semillas de lino, harina de trigo, centeno, mijo, harina de cebada, sésamo, avena), harina de maíz, malta de centeno, gluten de trigo, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico. Puede contener trazas de: huevos, soja, leche, apio y productos de mostaza.

### **Información nutricional**

(Contenido por 100 gramos)

Energía: 1437 kJ (343 kcal)

Grasa total: 3,1 g

De ellas, grasas saturadas: 0,6 g

Hidratos de carbono: 62,2 g

De ellos, azúcares: 1,1 g

Proteínas: 10,5 g

Sal: 2 g

Almacenar en un lugar limpio y seco, a temperatura inferior de 18°C