



# Molino Rahue

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

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

## **Premezcla de Pan - Espelta y Alforfón ("Trigo sarraceno")**

*La premezcla de Pan de Espelta y Alforfón agrega cereales tradicionales en panes muy populares en el alemania del siglo pasado. Denominado también "Dinkel-Buchweizen-Laib", este pan tiene un tono ligeramente amarillo en la masa, por el contenido de carotinoides en la harina integral de espelta, que conforma el ingrediente principal de esta especialidad. El aroma es novedoso para los amantes de un buen pan, muchos lo consideran uno de los panes más nutritivos y digeribles.*

### **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	250 ml	20 g
1000 g	500 ml	40 g
5 kg	2,5 l	100 g

### **Ingredientes:**

Ingredientes: 52% de harina de espelta, 13% de harina integral de alforfón, linaza, sésamo, Semillas de girasol, gluten de trigo, harina de trigo, Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico.

Puede contener trazas de: huevo, soja y mostaza.

### **Información nutricional**

(Contenido por 100 gramos)

Energía: 1661 kJ (397 kcal)

Grasa total: 12,9 g

De ellas, grasas saturadas: 1,7 g

Hidratos de carbono: 50,8 g

De ellos, azúcares: 4,9 g

Proteínas: 15,6 g

Sal: 2,3 g

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