



Molino Rahue

www.molinorahue.cl

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

Premezcla de Pan - Hojuelas de Malta

Hojuelas de malta es una premezcla formulada para resaltar un sabor rico, pronunciado. Es sano y contundente, contiene una importante cantidad de granos.

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:

Premezcla	Agua a 30 °C	Levadura fresca
500 g	325 ml	15 g
1000 g	650 ml	30 g

Ingredientes:

Harina de centeno, harina de trigo, 15% de hojuelas de malta de centeno, masa madre de centeno (Harina Integral de centeno acidificada naturalmente en 3 etapas con bacterias de la masa madre), semillas de girasol, semillas de linaza, malta de centeno. Agente de tratamiento de harina: Ácido ascórbico

Puede contener trazas de huevo, soja, apio, mostaza, sésamo y leche

Información nutricional

(Contenido por 100 gramos)

Energía: 1336 kJ (319 kcal)

Grasa total: 4,7 g

De ellas, grasas saturadas: 0,6 g

Hidratos de carbono: 61 g

De ellos, azúcares: 4,9 g

Proteínas: 11,7 g

Sal: 0,02 g

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