



Molino Rahue

www.molinosarahue.cl

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

Premezcla de Pan - “PAN RÚSTICO”

Con esta premezcla conquistarás a todos. Nuestro pan rústico – inspirado de hornos a leña, de donde salen estos panes extraordinariamente sabrosos, con un toque a masa madre de centeno.

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. Volver a mezclar por medio minuto. Formar un rollo y dejar leudar por 45 minutos. Formar los panes y hornear durante 50 minutos en horno previamente calentado.

Horno: 50 minutos

Iniciar con 230 °C, después de 10 Minutos bajar a 200, después de 30 minutos bajar a 170. Para un buen brillo, hornear con vapor o rociar

Tabla de pesos:

Mezcla	Agua a 30 °C	Levadura fresca	Aceite de Maravilla
500g	340 g	15 g	10g
1000g	680 g	30 g	20 g
5 kg	3.400 g	150 g	100 g

Ingredientes:

Ingredientes: harina de trigo, harina de centeno, masa madre natural, 5% de suero de leche en polvo, gluten de trigo, harina de malta de trigo, harina de maíz (parcialmente tostado), gránulos de patata, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico
Puede contener trazas de huevo y productos de soja

Información nutricional

(Contenido por 100 gramos)

Energía: 1328 kJ (317 kcal)

Grasa total: 1,6 g

De ellas, grasas saturadas: 0,4 g

Hidratos de carbono: 65,9 g

De ellos, azúcares: 4,6 g

Proteínas: 12,0 g

Sal: 2,3 g

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