

Rendimiento / 360g

- 1 Kg harina
- 2,2 Kg de masa

Uso

- Elaboración de Panes Austriacos. Panes rústicos y panes multigrano con masa madre.

Beneficios

- Aporte de semillas, fibra y proteína vegetal. Proporciona el color oscuro de la harina de centeno y trigo, con un sabor intenso fruto de la selección de ingredientes aromáticos como la malta de trigo molido, la soya austriaca y la masa madre de centeno.

INGREDIENTES

- Harina de Trigo
- **Kornmix base para pan austriaco**
- Agua
- Levadura Fresca
- Sal
- Mejorador Ultra Marraqueta

gr/Kg de harina

1000

360

800

30

22

4

Total

2216

Sachet 360g

1000

360

800

30

22

4

2216

Modo de Preparación

1. Mezclar todos ingredientes a una masa firme y homogénea.
2. Cortar las piezas según peso deseado. Unidades de 100 g o piezas de 300 a 500 gr.
3. Fermentar hasta desarrollar volumen (90 min. aprox).
4. Greñar (cortar superficie) antes de hornear.
5. Hornear hasta lograr cocción en centro del producto (200 -220°C por 15 a 20 min. para unidades de 100 g).