# Pan con cereales (clean label)

**La receta basica:** 15 kg harina completa
33,3 % **Schapfen „Meine Mühle“ Basiskorn**
66,6 % harina de trigo

masa con:
**Schapfen „Meine Mühle“ Basiskorn**

Remojo:

| | |
|---|---|
| **5,000 kg** | ***Schapfen „Meine Mühle“ Basiskorn*** |
| **3,000 kg** | agua |
| **8,000 kg** | masa remojada (tiempo aprox. 30 minutos) |

Masa principal:

| | |
|---|---|
| **8,000 kg** | masa de remojo |
| **10,000 kg** | harina de trigo |
| **0,500 kg** | levadura fresca |
| **0,100 kg** | *mejorante* |
| **0,200 kg** | sal |
| **5,800 kg** | (aprox.) agua |
| **24,600 kg** | (aprox.) peso total |

**Mezcla:** amasador de espiral: velocidad lenta: **6 minutos**

velocidad rápida: **5 - 6 minutos**

**Temperatura de la masa:** **27 - 28 °C**.

**Reposo de la masa:** **30 minutos**.

**Peso de bascula**: **600 g**

**Reposo final:** durante **50 – 60 minutos** en cámara de fermentación a 32 ºC y 75% H.R.

**Cocción:** **230°C**,disminuya a **200 °C** después de **3 minutos**.Abra el tiro los últimos **3 minutos**

**Con vapor!**

**Tiempo de cocción:** **35 – 40 minutos**

SchapfenMühle GmbH & Co. KG
Franzenhauserweg 21
D-89081 Ulm-Jungingen

Telefon ++49 (0)731 / 96746-0
E-Mail info@schapfenmuehle.de
Internet www.schapfenmuehle.de