



## Pan de multicereales

La receta básica: 10 kg harina completa

50 % **Schapfen malt & grain**  
50 % harina de trigo

masa con:  
**Schapfen malt & grain**

<b>5,000 kg</b>	<b>Schapfen malt &amp; grain</b>
<b>5,000 kg</b>	harina de trigo
<b>0,300 kg</b>	levadura fresca
<b>6,000 kg</b>	(aprox.) agua
<hr/>	
<b>16,300 kg</b>	(aprox.) masa completa



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

velocidad rápida: **8 minutos**

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

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

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

**Reposo final:** durante **50 – 60 minutos** en cámara de fermentación a **32 °C 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:** **30 – 35 minutos**