

Pan de centeno y espelta

con KÖNIG LUDWIG-BROT y MASA MADRE ROGGEN

Harina de centeno	5,000 kg
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,150 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6.800 kg
Total	17,150 kg

Topping (por pieza)

Harina de centeno	0,005 kg
-------------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir, bolear y enharinar piezas de 0,900 kg – 1,750 kg.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C; transcurridos 2 minutos, dejar salir el vapor y continuar la cocción:
 - piezas de 0,900 kg → 50 minutos,
 - piezas de 1,750 kg → 80 minutos.

69% centeno (harina de centeno, productos de centeno molidos) calculado sobre la harina de cereal.

31% espelta (harina de espelta, harina integral de espelta) calculado sobre la harina de cereal.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	954 kJ (225 kcal)
Grasas:	1,1 g
de las cuales saturadas:	0,3 g
Hidratos de carbono:	41,8 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	5,4 g
Proteínas:	9,0 g
Sal:	1,5 g