

# *Pan de trigo entero*

## *en la máquina de pan*

### *Ingredientes*

<i>1000g</i>	<i>750g</i>	<i>500g</i>
320 mL d'eau	260 mL d'eau	180 mL d'eau
3 c.s. d'huile	2.5 c.s. d'huile	2 c.s. d'huile
1.5 c.c. de sel	1 c.s. de sel	0.5 c.s. de sel
3.5 c.s. de sucre	3 c.s. de sucre	2.5 c.s. de sucre
250g de farine	200g de farine	150g de farine
250g de farine de blé complet	200g de farine de blé complet	150g de farine de blé complet
2 c.c. de levure boulangère	1.5 c.c. de levure boulangère	1.25 c.c. de levure boulangère

### *Preparación*

Enganche la batidora a la máquina.

Agrega los ingredientes en orden.

La cocción dura unas 4 horas.

Precaución: ¡¡¡La levadura NO debe entrar en contacto con líquidos!!! Utilice harina como separador.