

---

# RECETARIO

## UNSER GERSTENBROT

---



# UNSER GERSTENBROT:

## Selección de recetas

- 1/ **Pan de cebada con yogur y cebollino**  
con UNSER GERSTENBROT y MASA MADRE ROGGEN
- 2/ **Pan de cebada con semillas de calabaza, sésamo y linaza**  
con UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE
- 3/ **Pan de cebada con queso y cebolla**  
con UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE
- 4/ **Pan de cebada con chía**  
con UNSER GERSTENBROT y MASA MADRE ROGGEN
- 5/ **Panecillos de cebada y espelta**  
con UNSER GERSTENBROT y PERFORMANCE PLUS
- 6/ **Pan integral de cebada con espelta**  
con UNSER GERSTENBROT
- 7/ **Panecillos de cebada y espelta con linaza**  
con UNSER GERSTENBROT y MALZPERLE PLUS
- 9/ **Pan integral de cebada y espelta con semillas**  
con UNSER GERSTENBROT

# Pan de cebada con yogur y cebollino

## con UNSER GERSTENBROT y MASA MADRE ROGGEN

### Mezcla aceite – cebollino

Aceite de oliva	0,300 kg
Cebollino seco	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,400 kg</b>

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	5,800 kg
UNSER GERSTENBROT	4,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,250 kg
Yogur	1,500 kg
Mezcla aceite – cebollino	0,400 kg
Linaza	0,400 kg
Sal	0,140 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,250 kg
<b>Total</b>	<b>19,190 kg</b>

### Topping

Sémola de trigo y cebollino

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1061 kJ (251 kcal)
Grasas:	3,9 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	43,2 g
de los cuales azúcares:	3,5 g
Fibra alimentaria:	5,1 g
Proteínas:	8,0 g
Sal:	1,4 g

# Pan de cebada con semillas de calabaza, sésamo y linaza

## con UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE

### Remojo

Semillas de calabaza	1,000 kg
Linaza	0,300 kg
Agua a 40 °C	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,300 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente.

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	5,200 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
IREKS BAGUETTE	0,800 kg
Remojo	2,300 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,700 kg
<b>Total</b>	<b>19,500 kg</b>

### Topping

IREKS DECO

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 4 minutos a velocidad lenta y 10 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 30 – 40 minutos.
- Dividir piezas de 0,580 kg.
- Formar piezas alargadas, humedecer la superficie y rebozar con IREKS DECO. A continuación, retorcer las piezas sobre sí mismas formando una raíz.
- Fermentar durante 40 – 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos. Transcurridos 3 minutos, abrir el tiro y dejar salir el vapor.



## Pan de cebada con queso y cebolla con UNSER GERSTENBROT e IREKS BAGUETTE

Harina de trigo de media fuerza	6,500 kg
Harina de centeno	0,500 kg
UNSER GERSTENBROT	2,000 kg
IREKS BAGUETTE	1,000 kg
Linaza	0,400 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,700 kg
Queso Emmental a dados	1,000 kg
<u>Cebolla frita crujiente remojada (2-1)</u>	<u>0,600 kg</u>
<b>Total</b>	<b>19,150 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el queso Emmental a dados y la cebolla frita crujiente remojada) 4 minutos a velocidad lenta y 10 minutos a velocidad rápida. Añadir el queso y la cebolla al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,480 kg.
- Formar piezas alargadas, aplanar sobre harina de centeno y hacer cuatro o cinco cortes en diagonal con la ayuda de una rasqueta metálica.
- Humedecer la superficie y espolvorear con queso rallado.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno, congelar durante 30 minutos y traspasar directamente a cámara de frío positivo para dejar fermentar hasta el día siguiente.
- Fermentar durante 40 – 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 25 – 30 minutos. Transcurridos 3 minutos, abrir el tiro y dejar salir el vapor.



## Pan de cebada con chía con UNSER GERSTENBROT y MASA MADRE ROGGEN

Harina de trigo de media fuerza	5,800 kg
UNSER GERSTENBROT	4,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,250 kg
Semillas de chía	0,700 kg
Linaza	0,300 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
<u>Agua</u>	<u>7,600 kg</u>
Total	19,500 kg

### Topping

Copos de avena, semillas de chía y linaza (2·1·1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,580 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 – 50 minutos.



# Panecillos de cebada y espelta con UNSER GERSTENBROT y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Linaza	0,500 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,140 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	7,100 kg
<b>Total</b>	<b>18,290 kg</b>

## Topping (por pieza)

Harina de centeno	0,003 kg
-------------------	----------

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,120 kg – 0,150 kg.
- Formar piezas con punta, rebozar sobre harina de centeno y hacer dos cortes.
- Fermentar con los cortes hacia abajo durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación controlada a 5 °C.
- Dejar fermentar durante 50 – 60 minutos a temperatura ambiente.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 22 – 24 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.

20% cebada integral triturada calculado sobre la harina de cereal.  
18% harina integral de espelta calculado sobre la harina de cereal.  
3,3% linaza calculado sobre el elaborado final.



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de panecillos contienen de media:

Valor energético:	1124 kJ (266 kcal)
Grasas:	3,8 g
de las cuales saturadas:	0,6 g
Hidratos de carbono:	46,9 g
de los cuales azúcares:	4,0 g
Fibra alimentaria:	5,3 g
Proteínas:	8,6 g
Sal:	1,5 g

## Pan integral de cebada con espelta con UNSER GERSTENBROT

UNSER GERSTENBROT	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua a 40 °C (según temperatura del obrador)</u>	<u>7,800 kg</u>
Total	18,000 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 14 – 16 minutos.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg para moldes de 30 x 10 x 10 cm (dos piezas por molde).
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con harina.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en los moldes, presionarlas fuertemente y hacer un corte longitudinal.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 60 minutos. La temperatura interna del pan debe ser de 98 °C.



### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** 100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	943 kJ (223 kcal)
Grasas:	1,3 g
de las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de carbono:	42,0 g
de los cuales azúcares:	5,4 g
Fibra alimentaria:	6,9 g
Proteínas:	7,4 g
Sal:	1,5 g
Betaglucanos:	1,9 g



## Panecillos de cebada y espelta con linaza con UNSER GERSTENBROT y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de fuerza	6,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Linaza	0,500 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	7,100 kg
<b>Total</b>	<b>18,270 kg</b>

### Topping

Sésamo, linaza y semillas de calabaza (4·1·1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.

### Barritas

- Dividir y bolear piezas de 0,150 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar barritas y enharinar.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 30 minutos.

### Panecillos

- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg) sin bolear, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 minutos.



# Pan integral de cebada y espelta con semillas

## con UNSER GERSTENBROT

UNSER GERSTENBROT	10,000 kg
Semillas de calabaza	0,500 kg
Semillas de girasol	0,300 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>19,000 kg</b>

### Topping (por pieza)

Sésamo, linaza, semillas de calabaza (4·2·1)	0,038 kg
--	----------

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 12 – 14 minutos.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg para moldes de 30 x 10 x 10 cm (dos piezas por molde).
- Formar, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en los moldes, presionarlas ligeramente y hacer un corte en cruz.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), dejando salir el vapor transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción. Bajar a 200 °C durante 50 – 60 minutos.  
La temperatura interna del pan debe ser de 98 °C.

60% cebada (cebada integral triturada, copos integrales de cebada, malta de cebada) calculado sobre la harina de cereal.

40% harina integral de espelta calculado sobre la harina de cereal.

8,3% semillas oleaginosas (semillas de calabaza, semillas de girasol, sésamo, linaza) calculado sobre el elaborado final.

\* “Se ha demostrado que el betaglucano de cebada disminuye reduce el colesterol sanguíneo. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias.” (Reglamento (UE) N.º 1048/2012)



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1047 kJ (249 kcal)
Grasas:	5,7 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	37,1 g
de los cuales azúcares:	4,9 g
Fibra alimentaria:	6,8 g
Proteínas:	8,9 g
Sal:	1,5 g
Betaglucanos:	1,8 g

