

## Pãezinhos de proteínas com IREKS PROTEIN BREAD e PREBACK

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Farinha de trigo    | 1,000 kg         |
| IREKS PROTEIN BREAD | 9,000 kg         |
| PREBACK             | 0,100 kg         |
| Sal                 | 0,200 kg         |
| Levedura            | 0,300 kg         |
| Água (aprox.)       | 7,500 kg         |
| <b>Total</b>        | <b>18,100 kg</b> |

### Topping

IREKS PROTEIN BREAD, sementes de girassol, linhaça (1·1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) e formar peças quadradas.
- Humedecer e decorar com o topping.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 18 minutos. Abrir o registo 2 minutos antes de finalizar a cozedura.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pãezinhos com topping  
contêm em média:

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Energia:             | 1107 kJ (263 kcal) |
| Lípidos:             | 7,9 g              |
| dos quais saturados: | 1,2 g              |
| Hidratos de carbono: | 25,9 g             |
| dos quais açúcares:  | 2,7 g              |
| Fibra:               | 7,6 g              |
| Proteínas:           | 18,2 g             |
| Sal:                 | 1,4 g              |