

Pão de forma de proteínas com IREKS PROTEIN BREAD

IREKS PROTEIN BREAD	10,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	8,100 kg
Total	18,600 kg

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. 28 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir peças de 0,500 kg.
- Formar peças curtas e largas, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- 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 50 minutos. Abrir o registo 2 minutos antes de finalizar a cozedura.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão de forma com topping
contêm em média:

Energia:	1041 kJ (248 kcal)
Lípidos:	7,3 g
dos quais saturados:	1,1 g
Hidratos de carbono:	23,0 g
dos quais açúcares:	2,8 g
Fibra:	7,5 g
Proteínas:	18,6 g
Sal:	1,3 g