

# Pan de molde de proteínas con IREKS PROTEIN BREAD

IREKS PROTEIN BREAD	10,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,100 kg
<b>Total</b>	<b>18,600 kg</b>

## Topping

IREKS PROTEIN BREAD, semillas de girasol, linaza (1·1·1)

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,500 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos. Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan de molde con topping contienen de media:

Valor energético:	1041 kJ (248 kcal)
Grasas:	7,3 g
de las cuales saturadas:	1,1 g
Hidratos de carbono:	23,0 g
de los cuales azúcares:	2,8 g
Fibra alimentaria:	7,5 g
Proteínas:	18,6 g
Sal:	1,3 g