

Panecillos de proteínas

con IREKS PROTEIN BREAD y PREBACK

Harina de trigo	1,000 kg
IREKS PROTEIN BREAD	9,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,100 kg

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. 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg) y formar piezas cuadradas.
- Humedecer y rebozar con el topping.
- 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 18 minutos. Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de panecillos con topping
contienen de media:

Valor energético:	1107 kJ (263 kcal)
Grasas:	7,9 g
de las cuales saturadas:	1,2 g
Hidratos de carbono:	25,9 g
de los cuales azúcares:	2,7 g
Fibra alimentaria:	7,6 g
Proteínas:	18,2 g
Sal:	1,4 g