

## Baguette rústica con quinoa con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,150 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar baguettes de aprox. 50 cm de largo y rebozar con harina.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 35 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1222 kJ (290 kcal)
Grasas:	6,1 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	44,9 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	10,6 g
Sal:	1,4 g