

# Baguette rústica con quinoa con SOVITAL QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL 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:

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



RECETAS

IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edificio 2  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

  
**IREKS**