

Chusco con semillas y quinoa

con SOVITAL QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo y linaza (4·1)	0,010 kg
--	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas con punta, humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo y linaza (4·1).
- 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 45 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético: 1177 kJ (279 kcal)

Grasas: 6,0 g; de las cuales saturadas: 0,9 g

Hidratos de carbono: 42,9 g; de los cuales azúcares: 2,3 g

Fibra alimentaria: 5,9 g

Proteínas: 10,3 g

Sal: 1,3 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