

Fajitas con quinoa

con SOVITAL QUINOA y MASA MADRE PIE

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,200 kg
Mantequilla / Margarina	1,000 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
Total	18,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 7 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,500 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Laminar una "manta" lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Cocer a 300 °C (con vapor) durante 3 minutos.

masa
madre PIE



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