

Naan

con SOVITAL QUINOA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
MELLA TRIEB (impulsor)	0,175 kg
Yogur	1,800 kg
Aceite de oliva	0,600 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	5,700 kg
Total	18,375 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 7 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 1,800 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,060 kg).
- Reposo tras bolear: 5 minutos.
- Formar piezas ovaladas y aplanar con 1 cm de grosor.
- Fermentar durante 20 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 80% H.R.
- Cocer en horno de aire a 250 °C (con vapor) durante 8 minutos.



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