

Pãezinhos

com REX-CUATRO-GRANOS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,600 kg
Total	15,800 kg

Topping (por peça)

IREKS-TOPPING	0,005 kg
---------------	----------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Dividir e bolear empelos de 2,100 kg.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), formar pãezinhos alongados, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante cerca de 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer a 220 – 230 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1372 kJ (326 kcal)
Lípidos:	8,2 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	49,0 g
dos quais açúcares:	2,6 g
Fibra:	6,3 g
Proteínas:	10,9 g
Sal:	1,4 g