

# Pan con FITBERRY

Harina de trigo	5,000 kg
FITBERRY	5,000 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6.000 kg
<b>Total</b>	<b>16,250 kg</b>

## Topping (por pieza)

Sésamo, semillas de girasol, sémola de trigo duro (1·1·1)

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Este producto requiere un mayor tiempo de amasado que otros mixes.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,580 kg.
- Formar piezas ligeramente alargadas, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R. (las piezas deben entrar jóvenes en el horno).
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 55 – 60 minutos.

## **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1146 kJ (272 kcal)

Grasas: 7,2 g

de las cuales saturadas: 1,0 g

Hidratos de carbono: 38,1 g

de los cuales azúcares: 4,4 g

Fibra alimentaria: 4,8 g

Proteínas: 11,4 g

Sal: 1,6 g

Magnesio: 132 mg (35% IDR)

Calcio: 256 mg (32% IDR)

Vitamina E: 2,5 mg (21% IDR)



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