

Pan

con IREKS MAÍZ y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	2,000 kg
IREKS MAÍZ	8,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,600 kg
Total	15,940 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo o maíz extrusionado	0,006 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 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo o maíz extrusionado.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 – 55 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1094 kJ (259 kcal)
Grasas:	1,9 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	51,4 g
de los cuales azúcares:	2,1 g
Fibra alimentaria:	2,6 g
Proteínas:	7,6 g
Sal:	1,3 g