

Pan

con REX-CUATRO-GRANOS

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,800 kg
Total	16,000 kg

Topping (por pieza)

IREKS-TOPPING	0,009 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas alargadas, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1182 kJ (280 kcal)
Grasas:	5,7 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	45,4 g
de los cuales azúcares:	2,5 g
Fibra alimentaria:	5,2 g
Proteínas:	9,3 g
Sal:	1,3 g