

Pan con chía con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Formar piezas redondas y en forma de triángulo, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer tres cortes empezando por una esquina y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 45 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1128 kJ (267 kcal)
Grasas:	3,9 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	45,7 g
de los cuales azúcares:	4,0 g
Fibra alimentaria:	4,8 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,3 g