

Pan con chía

con SOVITAL CHÍA

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL 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 sémola de maíz amarillo y sésamo (2·1).
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación.
- Hacer tres cortes empezando por una esquina.
- 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



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