

Pan de cereales oscuro con REX KORN

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

Topping (por pieza)

Sésamo blanco	0,015 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 35 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con sésamo blanco.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1314 kJ (314 kcal)
Grasas:	9,2 g
de las cuales saturadas:	1,8 g
Hidratos de carbono:	41,1 g
de los cuales azúcares:	2,9 g
Fibra alimentaria:	6,0 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,3 g