

Pan de molde 100% de espelta con REX ESPELTA MALTA e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MALTA	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	6.200 kg
Total	16,950 kg

Topping (por pieza)

IREKS-TOPPING	0,025 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y cocer a 210 – 220 °C durante unos 40 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar y envasar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1174 kJ (279 kcal)
Grasas:	7,7 g
de las cuales saturadas:	1,9 g
Hidratos de carbono:	37,0 g
de los cuales azúcares:	2,4 g
Fibra alimentaria:	4,4 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,4 g