

Pan de molde

con REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,550 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 0,500 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, rebozar con harina de trigo y colocar en moldes de 20 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar con unas tijeras o hacer un corte longitudinal profundo.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1094 kJ (259 kcal)
Grasas:	4,3 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	43,0 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,2 g