

Pan de molde con semillas con CORN-PEPP

Harina de trigo	8,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
Azúcar	0,800 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
Leche en polvo	0,300 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sal	0,160 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	6,100 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	18,810 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir la mantequilla antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,650 kg para moldes de 30 x 10 x 10 cm.
- Formar las piezas e introducirlas en los moldes.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 230 °C durante 35 – 40 minutos.

