

# Pan de molde con semillas y quinoa

## con SOVITAL QUINOA e IREKS DECO

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,550 kg</b>

### Topping (por pieza)

IREKS DECO	0,013 kg
------------	----------

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y profundo.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen:

Valor energético: 1185 kJ (282 kcal)

Grasas: 8,5 g; de las cuales saturadas: 1,4 g

Hidratos de carbono: 38,3 g; de los cuales azúcares: 2,1 g

Fibra alimentaria: 5,7 g

Proteínas: 10,0 g

Sal: 1,2 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