

## Pan de molde de avena (22%) con harina integral de avena (15%) con REX AVENA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,700 kg</b>

### Topping (por pieza)

REX AVENA	0,014 kg
-----------	----------

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación.
- Hacer un corte transversal 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:	1118 kJ (265 kcal)
Grasas:	3,1 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	48,7 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,4 g