

Pan especial biológico de cereales con BIO 4 GRANOS

BIO 4 GRANOS	10,000 kg
Levadura*	0,150 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,150 kg

* La levadura a emplear no debe contener organismos genéticamente modificados (OGM).

Topping (por pieza)

BIO 4 GRANOS	0,006 kg
--------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta con 5,200 kg de agua. Amasar a velocidad rápida, añadiendo gradualmente el agua restante, hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de aprox. 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas con punta, humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.

Para poder denominar bio/biológico, eco/ecológico u orgánico a este pan, el elaborador y el comercializador deben estar inscritos en el organismo responsable de la Comunidad Autónoma correspondiente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1131 kJ (267 kcal)
Grasas:	3,2 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	47,9 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	4,3 g
Proteínas:	9,4 g
Sal:	1,5 g