



## Pan especial sin gluten con SINGLUPLUS SEEDS

SINGLUPLUS SEEDS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,600 kg
Total	19,480 kg

### Topping

Semillas de girasol, sésamo, linaza, semillas de calabaza y sémola de maíz (a partes iguales)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado (pan de molde, “chusco”, etc.), humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas para horno o en moldes sin tapar (pan de molde).
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1100 kJ (262 kcal)
Grasas:	9,2 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	33,6 g
de los cuales azúcares:	3,4 g
Fibra alimentaria:	7,3 g
Proteínas:	7,7 g
Sal:	1,25 g