

Pan pavé

con REX-CUATRO-GRANOS, CRAFT-MALZ y ESPELTA PLUS

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
ESPELTA PLUS	0,100 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,800 kg
Total	17,640 kg

Topping (por pieza)

Harina integral de trigo	0,006 kg
--------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 50 – 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero, dividir piezas cuadradas de 0,450 kg, humedecer y rebozar con harina integral de trigo.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en cruz y cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción. Asegurarse de que las piezas están bien cocidas y crujientes.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1118 kJ (265 kcal)
Grasas:	3,8 g
de las cuales saturadas:	0,6 g
Hidratos de carbono:	46,4 g
de los cuales azúcares:	2,7 g
Fibra alimentaria:	4,5 g
Proteínas:	8,9 g
Sal:	1,3 g