

Pan redondo con semillas y quinoa

con SOVITAL QUINOA e IREKS DECO

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
<hr/> Total	<hr/> 16,200 kg

Topping (por pieza)

IREKS DECO	0,015 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 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en forma de cruz.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

Valor energético: 1176 kJ (280 kcal)

Grasas: 6,9 g; de las cuales saturadas: 1,1 g

Hidratos de carbono: 40,6 g; de los cuales azúcares: 2,2 g

Fibra alimentaria: 6,0 g

Proteínas: 10,6 g

Sal: 1,3 g



RECETAS

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


IREKS