



Pan sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,800 kg
Total	19,600 kg

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.).
- 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.





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