

Pan sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (18 – 20 °C, aprox.)	8.800 kg
Total	19,600 kg

Proceso de elaboración*

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado (pan de molde, “chusco”, etc.).
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación.
- Hornear 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.

SINGLUPLUS



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

Pan sin gluten con semillas

con SINGLUPLUS VITAL

SINGLUPLUS VITAL	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,200 kg
Total	19,080 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y formar piezas ovaladas de 0,500 kg.
- Humedecer y rebozar con una mezcla de semillas de girasol, sésamo, linaza, semillas de calabaza y sémola de maíz (a partes iguales).
- Colocar las piezas en bandejas para horno o en moldes sin tapar (pan de molde).
- Fermentar con mucha humedad durante 40 – 45 minutos.
- Cocer a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen:

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

**SINGLUPLUS
VITAL**



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