

# Pan y panecillos de trigo sarraceno\* con nueces\*\*

## con REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS y MASA MADRE ROGGEN

Harina de trigo	4,500 kg
Harina de centeno	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Linaza	0,400 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	7,100 kg
<b>Total</b>	<b>19,260 kg</b>

### Topping

REX SARRACENO

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg para pan o de 0,090 kg para panecillos.
- Formar piezas redondas o tipo “chusco”, humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 minutos (pan) o 24 minutos (panecillos). Dejar salir el vapor transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.



\* 23% trigo sarraceno calculado sobre el total de harina.

\*\* 6% nueces calculado sobre el elaborado final.