

# Panecillos con REX SOJA

Harina de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,300 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 1,800 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,060 kg).
- Formar los panecillos.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 15 minutos.



### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1233 kJ (293 kcal)
Grasas:	6,0 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	46,5 g
de los cuales azúcares:	2,4 g
Fibra alimentaria:	4,3 g
Proteínas:	10,8 g
Sal:	1,3 g