

Panecillos

con REX-CUATRO-GRANOS

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,600 kg
Total	15,800 kg

Topping (por pieza)

IREKS-TOPPING	0,005 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,100 kg.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), formar panecillos alargados, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer a 220 – 230 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1372 kJ (326 kcal)
Grasas:	8,2 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	49,0 g
de los cuales azúcares:	2,6 g
Fibra alimentaria:	6,3 g
Proteínas:	10,9 g
Sal:	1,4 g