

Panecillos con especias con KORNKNACKER

Remojo

KORNKNACKER	5,000 kg
Agua a 40 °C	4,000 kg
Total	9,000 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar 1 – 2 horas a temperatura ambiente.

Masa

Remojo	9,000 kg
Harina de trigo	5,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	1,800 kg
Total	16,100 kg

Topping (por pieza)

Sésamo y semillas de amapola (2·1)	0,004 kg
------------------------------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,200 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,073 kg) y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir con la divisora sin bolear, humedecer la superficie y espolvorear con el topping uniformemente.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 20 – 25 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de panecillos contienen de media:

Valor energético:	1252 kJ (297 kcal)
Grasas:	5,7 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	46,5 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	11,6 g
Sal:	1,4 g