

# Panecillos con quinoa

## con SOVITAL QUINOA y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
SOVITAL QUINOA	3,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,600 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,000 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 6 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 1,700 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,056 kg).
- Si se desea, humedecer y rebozar con diferentes toppings.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.



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