

Pão de cereais escuro com REX KORN

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
Total	16,000 kg

Topping (por peça)

Sésamo branco	0,015 kg
---------------	----------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 35 minutos.
- Formar peças curtas e largas, humedecer e decorar com sésamo branco.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 – 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 45 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1314 kJ (314 kcal)
Lípidos:	9,2 g
dos quais saturados:	1,8 g
Hidratos de carbono:	41,1 g
dos quais açúcares:	2,9 g
Fibra:	6,0 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,3 g