

# Rombos

## con SOVITAL QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,150 kg</b>

### Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo	0,003 kg
-------------------------	----------

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero y aplanar.
- Humedecer con agua y esparcir por encima una fina capa de sémola de maíz amarillo.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Si se desea, hacer un corte longitudinal.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 25 minutos.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen:

Valor energético: 1265 kJ (301 kcal)  
Grasas: 6,0 g; de las cuales saturadas: 1,0 g  
Hidratos de carbono: 47,4 g; de los cuales azúcares: 2,3 g  
Fibra alimentaria: 6,2 g  
Proteínas: 10,8 g  
Sal: 1,3 g



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