

Rosetas de espelta y miel

con REX ESPELTA MIEL

Masa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,200 kg
Total	15,500 kg

Topping (por pieza)

REX ESPELTA MIEL	0,005 kg
------------------	----------

Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto, con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,040 kg).
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Untar ligeramente los discos de la divisora boleadora con margarina, extender la masa y bolear.
- Humedecer las piezas y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante unos 60 minutos en cámara de fermentación.
- Girar las piezas sobre una bandeja y cocer a 220 – 230 °C durante unos 18 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1464 kJ (347 kcal)

Grasas:	6,6 g
de las cuales saturadas:	1,5 g
Hidratos de carbono:	54,1 g
de los cuales azúcares:	3,7 g
Fibra alimentaria:	5,5 g
Proteínas:	15,0 g
Sal:	1,9 g



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