

Panecillos

| | |
|---------------------------------|-----------|
| Harina de trigo de media fuerza | 5,000 kg |
| REX-CUATRO-GRANOS | 5,000 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua | 5,600 kg |
| Total | 15,800 kg |

Topping (por pieza)

| | |
|---------------|----------|
| IREKS-TOPPING | 0,005 kg |
|---------------|----------|

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 - 28 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,100 kg.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), formar panecillos alargados, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer a 220 - 230 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Valor energético | 1372 kJ (326 kcal) |
| Grasas | 8,2 g |
| de las cuales saturadas | 1,3 g |
| Hidratos de carbono | 49,0 g |
| de los cuales azúcares | 2,6 g |
| Fibra alimentaria | 6,3 g |
| Proteínas | 10,9 g |
| Sal | 1,4 g |

