

Pan funcional con uvas

con FITBERRY

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
FITBERRY	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,600 kg
Total	15,800 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas cortas con punta.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y precocer de entrada a 220 – 230 °C, bajando a 180 °C durante unos 18 – 20 minutos (según el tamaño de la pieza).



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