
RECETARIO IREKS ARTISANO

IREKS
Artisano



IREKS ARTISANO:

Selección de recetas

- 1/ **Barra rústica al centeno**
con IREKS ARTISANO e IDEAL
- 2/ **Barra rústica “Gran aroma”**
con IREKS ARTISANO y MALTA BATRO
- 3/ **Barra rústica con centeno**
con MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO
- 5/ **Pan con nueces y pasas**
con IREKS ARTISANO y PASTA NUECES
- 6/ **Hogaza**
con MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO
- 8/ **Pan de payés**
con IREKS ARTISANO e IDEAL
- 9/ **Chapata con nueces**
con IREKS ARTISANO, IDEAL BACK y PASTA NUECES
- 10/ **Moña al estilo gallego**
con IREKS ARTISANO
- 11/ **Pan al estilo toscano**
con IREKS ARTISANO
- 12/ **Hogaza al estilo griego**
con IREKS ARTISANO
- 13/ **Hogaza**
con MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO y REX FIBRAS
- 15/ **Pan de hamburguesa rústico**
con IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%
- 16/ **Pan rústico al centeno**
con IREKS ARTISANO y PERFORMANCE PLUS
- 17/ **Pan rústico de corteza crujiente**
con IREKS ARTISANO

Barra rústica al centeno con IREKS ARTISANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	17,940 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la harina e IREKS ARTISANO con 6,500 kg de agua y dejar reposar 20 – 30 minutos (la autólisis no es necesaria, pero acorta el amasado y mejora el producto final). Añadir IDEAL, la sal y la levadura y amasar añadiendo gradualmente el resto del agua hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar barras alargadas con punta sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante unos 35 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.



Barra rústica “Gran aroma” con IREKS ARTISANO y MALTA BATRO

Harina de trigo	8,500 kg
IREKS ARTISANO	1,500 kg
MALTA BATRO	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,800 kg
Total	18,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 – 120 minutos.
- Dividir piezas de 0,320 kg sin desgasificar y sin bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Formar barras alargadas con punta y rebozar con harina de centeno.
- Fermentar durante 20 – 25 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos.



Barra rústica con centeno

con MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO

Esponja de centeno

Harina de centeno	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
<u>Agua a 28 °C</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	5,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Esponja de centeno	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>6,500 kg</u>
Total	18,800 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida (dependiendo de la amasadora).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 30 minutos más.
- Dividir piezas de 0,250 kg, formar barrotos cortos y dejar reposar 60 minutos.
- Formar baguettes de unos 30 cm de largo y rebozar con harina de centeno.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con harina de centeno y hacer cuatro cortes.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 30 minutos.



Pan con nueces y pasas con IREKS ARTISANO y PASTA NUECES

Harina de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
PASTA NUECES	0,100 kg
Nueces	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	7,200 kg
<u>Pasas</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	20,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 90 – 120 minutos.
- Dividir piezas de 0,450 kg sin desgasificar y sin bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Formar barrote con punta y enharinar con harina de centeno.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer en horno de pisos de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 35 – 40 minutos.



Hogaza

con MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO

Esponja de centeno

Harina de centeno	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
<u>Agua a 28 °C</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	5,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	7,000 kg
Harina de centeno	2,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Esponja de centeno	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua a 30 °C</u>	<u>5,300 kg</u>
Total	17,650 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida (dependiendo de la amasadora).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Dividir piezas de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente y rebozar el cierre con harina de centeno.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 50 – 60 minutos (según el tamaño de la pieza).



Pan de payés con IREKS ARTISANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	9,700 kg
IREKS ARTISANO	0,300 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas y colocarlas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas.
- Fermentar durante unos 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 60% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos.



Chapata con nueces

con IREKS ARTISANO, IDEAL BACK y PASTA NUECES

Harina de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IDEAL BACK	0,050 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
PASTA NUECES	0,160 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,070 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (incluidas las nueces) hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y desgasificar ligeramente con la punta de los dedos.
- Dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos (según el tamaño de la pieza).



Moña al estilo gallego con IREKS ARTISANO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,800 kg
Total	18,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,000 kg.
- Formar piezas redondas con abundante harina y sin desgasificar en exceso, colocarlas con el cierre hacia abajo en telas y espolvorear abundantemente con harina de centeno.
- Fermentar durante 12 – 16 horas a 5 °C.
- Pellizcar el centro de las piezas, estirar y hacer un nudo simple. Presionar el nudo ligeramente dentro de las piezas y hacer tres o cuatro cortes alrededor, de dentro hacia fuera.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 40 – 50 minutos.



Pan al estilo toscano con IREKS ARTISANO

Harina de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6.200 kg
Total	16,550 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir la masa en piezas grandes, formar un barrote uniforme de aprox. 12 cm de diámetro y enharinar. A continuación, envolver con un paño de algodón y dejar reposar 50 – 60 minutos.
- Cortar piezas de unos 0,600 kg en forma de disco.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 35 minutos.



Hogaza al estilo griego con IREKS ARTISANO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Hierbas aromáticas	0,100 kg
Aceite de oliva	0,175 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
Aceitunas Kalamata	1,500 kg
Pasta de aceitunas Kalamata	0,400 kg
Total	19,375 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las aceitunas Kalamata y la pasta de aceitunas Kalamata) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las aceitunas y la pasta de aceitunas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir piezas de 0,820 kg, bolear con abundante harina y colocarlas con el cierre hacia abajo en bannetons.
- Fermentar durante 60 – 75 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 – 50 minutos.



Hogaza

con MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO y REX FIBRAS

Esponja de centeno

Harina de centeno	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	8,200 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
REX FIBRAS	0,800 kg
Esponja de centeno	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua a 30 °C	6,000 kg
Total	18,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida (dependiendo de la amasadora).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Dividir piezas de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente y rebozar el cierre con harina de centeno.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 50 – 60 minutos (según el tamaño de la pieza).



Pan de hamburguesa rústico con IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de fuerza	8,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Azúcar	0,400 kg
Levadura	0,700 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	16,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), bolear, humedecer y rebozar con sésamo o harina.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (sin vapor) durante 8 – 10 minutos.



Pan rústico al centeno con IREKS ARTISANO y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	8,000 kg
Total	18,330 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 18 – 20 horas a 5 °C.
- Dejar reposar 3 – 4 horas a temperatura ambiente.

Piezas grandes

- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear sin apretar.
- Formar con harina piezas redondas sin desgasificar y colocarlas en bannetons.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 190 °C durante unos 50 minutos.

Zwirbelbrot (pan de raíz)

- Extender la masa sobre un tablero con harina y dividir piezas de 0,350 kg y 30 cm de largo.
- Formar las trenzas con abundante harina y sin desgasificar.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 190 °C durante unos 40 minutos.



Pan rústico de corteza crujiente con IREKS ARTISANO

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	10.500 kg
Total	20,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque unos 120 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir y formar piezas alargadas sin desgasificar y colocarlas en telas bien enharinadas o en papel de horno.
- Fermentar durante 30 – 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 60% H.R.
- Cocer en horno de suela a 260 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos (según el tamaño de la pieza).



