RECETARIO
MALZPERLE PLUS

MALZPERLEPLUS

IREKS

MALZPERLE PLUS:
Selección de recetas

1/ **Bretzels** con MALZPERLE PLUS

2/ **"Schrippen"** con MALZPERLE PLUS

3/ **Bagels** con MALZPERLE PLUS

4/ **Simit** con MALZPERLE PLUS, MASA MADRE PIE y MALTA PANIMALTIN

5/ **"Doppelsemmel"** con MALZPERLE PLUS y MASA MADRE PIE

6/ **Rosetas** con MALZPERLE PLUS

7/ **Trenzas con semillas de amapola** con MALZPERLE PLUS

8/ **Snacks de espelta y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

10/ **Caracolas con trigo sarraceno** con REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA AVELLANA

12/ **Croissants con trigo sarraceno y crema de chocolate** con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

13/ **Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA COOKIE

15/ **Panecillos** con FITBERRY y MALZPERLE PLUS

16/ **Panecillos con yogur y frutos secos** con FITBERRY y MALZPERLE PLUS

17/ **Krustis** con FITBERRY y MALZPERLE PLUS

19/ **Pan cuadrado** con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

20/ **Trio Picando** con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

22/ **Panecillos de malta rústicos** con CRAFT-MALZ y MALZPERLE PLUS

23/ **Panecillos con quinoa** con REX QUINOA y MALZPERLE PLUS

24/ **Panecillos de cebada y espelta con linaza** con UNSER GERSTENBROT y MALZPERLE PLUS

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Bretzels
con MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Hielo	0,800 kg
Agua a unos 6 °C (aprox.)	4,000 kg
Total	16,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar unos 30 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Formar barras alargadas, formar los bretzels y dejar fermentar durante unos 10 minutos. A continuación, dejar reposar en frío (aprox. -5 °C) hasta que las piezas cojan cuerpo.
- Sumergir brevemente las piezas en una solución alcalina* (hidróxido sódico al 4%), cortar y espolvorear con sal para bretzel.
- Inmediatamente, cocer de entrada a 230 °C (sin vapor), bajando a 210 °C durante 16 – 18 minutos con el tiro abierto.

* Utilice guantes y gafas de seguridad cuando manipule la solución alcalina.

“Schrippen”
con MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Mantequilla/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,600 kg
Total	16,500 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar 20 minutos con el cierre hacia abajo.
- Presionar la superficie de las piezas en el centro con el talón de las manos, plegarlas y alargarlas ligeramente (el cierre debe quedar claramente formado).
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 45 – 55 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 17 minutos.

Bagels
con MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	1,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Hielo	1,500 kg
Agua fría (aprox.)	3,700 kg
Total	16,100 kg

Topping

Linaza, copos de avena, semillas de girasol y semillas de calabaza (1·1·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,250 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,075 kg) y bolear.
- Formar las piezas en forma de bagel, colocarlas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 16 – 18 horas en cámara de fermentación controlada a 5 °C.
- Al día siguiente, escaldar las piezas en agua hirviendo durante unos 30 segundos, rebozar con el topping y volver a colocarlas en las bandejas.
- Inmediatamente, cocer a 230 °C (con vapor) durante 14 – 16 minutos.
  Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.

Simit
con MALZPERLE PLUS, MASA MADRE PIE y MALTA PANIMALTIN

Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,300 kg
Total	16,100 kg

Topping

Sésamo blanco

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar unos minutos.
- Estirar las piezas hasta unos 40 cm de longitud, juntar de dos en dos y enrollarlas formando un trenzado. A continuación, unir los extremos formando un anillo y presionar.
- Sumergir las piezas en una mezcla de MALTA PANIMALTIN y agua (1·2), rebozar con sésamo blanco y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 250 °C (con vapor) durante 15 – 18 minutos.

“Doppelsemmel”
con MALZPERLE PLUS y MASA MADRE PIE

Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Mantequilla/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,700 kg
Total	16,900 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 1,800 kg, bolear y dejar reposar unos 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y juntar cada dos piezas con el cierre hacia arriba.
- Fermentar durante 50 – 55 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas ¾ partes de la fermentación, cortar las piezas longitudinalmente.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 18 minutos.

Rosetas
con MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Mantequilla/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,600 kg
Total	16,550 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar unos 20 minutos.
- Untar ligeramente los discos de la divisora boleadora con margarina, dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) y bolear.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas sobre una bandeja y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 20 – 22 minutos.

Trenzas con semillas de amapola
con MALZPERLE PLUS

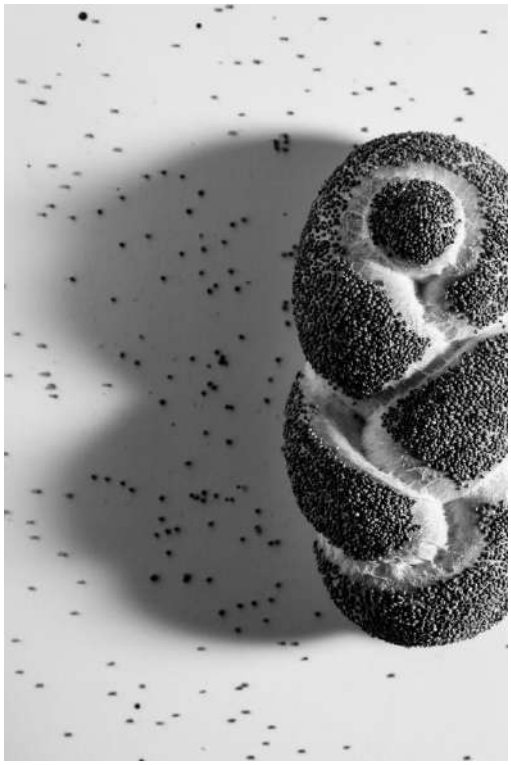
Harina de trigo	10,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,400 kg
Mantequilla/Margarina	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Total	16,500 kg

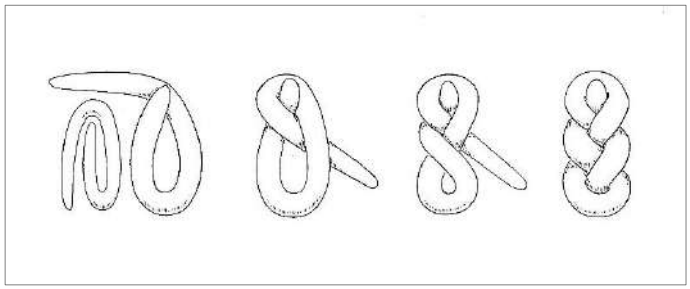
Topping

Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar unos 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear. A continuación, enharinar ligeramente las piezas, colocarlas en bandejas y dejar reposar unos 15 minutos.
- Formar barras y trenzarlas individualmente (ver ilustración), humedecer con agua y rebozar con semillas de amapola.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 18 minutos.





Snacks de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Relleno

Beicon a dados	1,200 kg
Queso Gouda rallado	0,500 kg
Queso Emmental rallado	0,500 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Masa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,610 kg

Topping

Queso Gouda rallado	1,000 kg
Queso Emmental rallado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar con 0,180 kg de mantequilla por kg de masa y dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 36 cm de ancho, humedecer la superficie con agua y extender el relleno uniformemente.
- Plegar por la mitad, presionar ligeramente y cortar tiras de 3,5 cm de ancho.
- Humedecer la superficie de las piezas y rebozar sobre el topping. Enrollar las piezas formando un lazo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer en horno de aire a 220 °C durante 14 minutos.

* 78% espelta
** 21% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Caracolas con trigo sarraceno
con REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA AVELLANA

Masa

Harina de trigo de media fuerza	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	1,350 kg
Total	4,355 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno de avellanas

Harina de almendra	0,500 kg
MELLA AVELLANA	3,400 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	1,500 kg
Total	6,000 kg

- Mezclar los ingredientes.

Crumble de trigo sarraceno

Harina de trigo	1,100 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
Azúcar	1,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
Total	3,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y cortar tiras de 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de avellanas dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 3,5 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Espolvorear con el crumble de trigo sarraceno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.

Croissants con trigo sarraceno y crema de chocolate

con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	1,450 kg
Total	4,455 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 55 cm de ancho, cortar triángulos de 18 x 12 cm y rellenar con 0,025 kg de crema de chocolate o colocar dos barras de chocolate.
- Formar los croissants, humedecer la superficie y espolvorear con avellanas troceadas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 25 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.

Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA COOKIE

Receta para 11 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Mantequilla	0,350 kg
Miel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,100 kg
Total	8,930 kg

Crumble

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Total	2,800 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble (0,250 kg por bandeja) y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 minutos.

Panecillos
con FITBERRY y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Aceite vegetal	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,500 kg

Topping

Sésamo, semillas de girasol y sémola de trigo (1·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar 10 – 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) sin bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Humedecer la superficie de las piezas, rebozar con el topping y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 20 minutos.

Panecillos con yogur y frutos secos
con FITBERRY y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Yogur	1,500 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	5,000 kg
Avellanas tostadas enteras	0,800 kg
Nueces troceadas	0,800 kg
Total	19,170 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las avellanas y las nueces) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las avellanas y las nueces al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear y formar barritas cortas.
- Humedecer la superficie de las piezas, rebozar con sésamo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y fermentar 15 minutos más.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 20 minutos.

Krustis
con FITBERRY y MALZPERLE PLUS

Remojo

Sémola de maíz	1,000 kg
Copos de avena	0,500 kg
Linaza	0,500 kg
Agua a 40 °C	1,800 kg
Total	3,800 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar 1 hora a temperatura ambiente.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
FITBERRY	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Remojo	3,800 kg
Puré de patata deshidratado	0,500 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	4,700 kg
Total	18,570 kg

Topping

Sésamo, sémola de maíz y linaza (2·2·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) sin bolear y formar barrotes cortos.
- Sobreponer dos piezas (la pieza de encima debe estar ligeramente inclinada hacia un lado) formando barritas cortas y rebozar con harina de centeno.
- Humedecer la superficie de las piezas, rebozar con el topping y colocarlas con el cierre hacia arriba en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 20 – 22 minutos.

Pan cuadrado
con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,220 kg.
- Reposo tras bolear: 35 minutos.
- Humedecer y rebozar las piezas con sémola de maíz, aplanarlas con el cierre hacia abajo y hacer un corte profundo en cruz en el centro, de modo que se puedan extraer los extremos hacia fuera.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.

Trio Picando
con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

Receta para aprox. 180 piezas

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,300 kg
Total	15,950 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,900 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Dividir y bolear 30 piezas de 0,030 kg, juntar cada tres piezas y colocarlas en una bandeja.
- Fermentar durante 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y precocer a 220 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Trio Picando con jamón y queso

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente, enrollar una loncha de jamón cocido con una loncha de queso e introducir dentro del corte.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.

Trio Picando con queso y salami

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente e introducir finas lonchas de salami y una loncha de queso enrollada.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.

Trio Picando con tapenade y mozzarella

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente, introducir tres lonchas de queso mozzarella y rellenar con la tapenade.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.

Panecillos de malta rústicos
con CRAFT-MALZ y MALZPERLE PLUS

Remojo

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	3,000 kg
Total	4,000 kg

- Dejar reposar aprox. 1 hora.

Masa

Remojo	4,000 kg
Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,250 kg
Aceite	0,100 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,500 kg
Total	18,370 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,090 kg – 0,100 kg.
- Formar barritas con punta y rebozar 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 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.

Panecillos con quinoa
con REX QUINOA y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX QUINOA	3,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,600 kg
Total	17,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,700 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,056 kg) sin bolear, humedecer la superficie y rebozar con diferentes toppings (opcional).
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.

Panecillos de cebada y espelta con linaza
con UNSER GERSTENBROT y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de fuerza	6,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,300 kg
Linaza	0,500 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	7,100 kg
Total	18,270 kg

Topping

Sésamo, linaza y semillas de calabaza (4·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.

Barritas

- Dividir y bolear piezas de 0,150 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar barritas y enharinar.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 30 minutos.

Panecillos

- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg) sin bolear, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 minutos.

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com