

# IREKS Nuestros mixes para panes rústicos



  
**IREKS**



## REX DURUM

Mix al 10% para panes rústicos con trigo duro

- Mix al 10% para todo tipo de panes rústicos de trigo:
  - pan de payés, barra gallega, pan mediterráneo, ciabatta, focaccia, bruschetta, pan de campaña, etc.
- Aporta el aroma y el sabor típicos del trigo duro.
- Atractiva tonalidad amarillo pálido tanto en miga como en greña.
- Producto natural, el único aditivo que contiene es ácido ascórbico.
- Producto sin sal, apto para usar a diversas dosificaciones como potenciador de aroma y sabor.
- Rico en semolilla de trigo duro, masa madre natural de trigo duro y extracto de malta, favorece que los elaborados se mantengan durante más tiempo frescos.

### Pan de masa madre

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg

#### Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado (piezas grandes de 0,500 kg aprox.).
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas con marcado manual.
- Fermentar boca abajo sobre lonas enharinadas.
- Cocer de entrada a 220 - 230 °C, bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.

### Baguette rústica

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg

#### Proceso de elaboración

- OPCIONAL: mezclar la harina y REX DURUM con 6,000 kg de agua y dejar reposar de 20 a 40 minutos (autólisis).
- Añadir la sal, la levadura y amasar, añadiendo el resto del agua gradualmente.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque durante 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,280 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar baguettes de unos 50 cm de largo con acabado en punta y rebozadas con harina.
- Fermentar en frío a 5 - 6 °C de 12 a 14 horas.
- Fermentar a 20 °C y 75% H.R. durante 40 minutos.
- Dar tres cortes o uno solo de punta a punta.
- Cocer de entrada a 230 - 240 °C, bajando a 210 °C durante unos 30 minutos.



*Rex Rustico*

CLEAN  
LABEL

## REX RUSTICO

Mix al 10% para panes rústicos de trigo

- Mix al 10% para todo tipo de panes rústicos de trigo:
  - pan de payés, barra gallega, pan mediterráneo, ciabatta, focaccia, bruschetta, pan de campaña, etc.
- Aporta el aroma y el sabor típicos del pan tradicional.
- Producto totalmente natural, no contiene ningún aditivo.
- Producto sin sal, apto para usar a diversas dosificaciones como potenciador de aroma y sabor.
- Rico en germen de trigo, malta de trigo y masa madre natural de trigo, favorece que los elaborados se mantengan durante más tiempo frescos.

### Barra gallega clean label

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar la harina y REX RUSTICO con 6,500 kg de agua y dejar reposar de 20 a 40 minutos (autólisis).
- Añadir la sal, la levadura y amasar, añadiendo el resto del agua gradualmente.
- Temperatura de la masa: 26 - 27 °C.
- Reposo en bloque durante 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar las barras sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar unos 20 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 230 - 240 °C, bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.

### Pan de payés

Harina de trigo	9,500 kg
REX RUSTICO	0,500 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado (piezas grandes de 0,500 kg aprox.).
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo sobre una tela enharinada.
- Girar y cocer a 220 - 230 °C durante unos 50 minutos (según tamaño).



## IREKS ARTISANO

Mix al 10% para panes rústicos con centeno

- Mix al 10% para todo tipo de panes rústicos con centeno:
  - pan de payés, ciabatta, barra y bolla gallegas, pan de campaña, etc.
- Aporta el sabor y el aroma típicos del pan de pueblo.
- Elaborados con un agradable color malteado.
- Producto natural, el único aditivo que contiene es ácido ascórbico.
- Producto sin sal, apto para usar a diversas dosificaciones como potenciador de aroma y sabor.
- Rico en masa madre natural de centeno y malta de centeno, extracto de malta de cebada y malta de trigo, favorece que los elaborados se mantengan durante más tiempo frescos.

### Pan rústico al centeno

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
OPTILIS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg

#### Proceso de elaboración

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

#### Proceso de elaboración Zwiwbelbrot (pan de raíz)

- Extender y dividir barrotos de 30 cm de largo y 0,350 kg.
- Formar las trenzas con abundante harina sin desgasificar.
- Cocer de entrada en horno fuerte a 240 °C, bajando a 190 °C durante unos 60 minutos con poco vapor.

### Barra gallega al centeno

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

#### Proceso de elaboración

- OPCIONAL: mezclar la harina e IREKS ARTISANO con 6,500 kg de agua y dejar reposar durante 30 minutos (este primer paso no es necesario, pero se recomienda para mejorar el producto final).
- Añadir la sal, la levadura y amasar, añadiendo el resto del agua gradualmente.

#### Proceso de elaboración piezas grandes

- Dividir y bolear sin apretar porciones de 0,500 kg.
- Formar con harina piezas redondas sin desgasificar y, si se dispone de ellos, ponerlas en cestos para pan.
- Fermentar 30 minutos.
- Cocer de entrada en horno fuerte a 240 °C, bajando a 190 °C durante unos 50 minutos con poco vapor.

- Temperatura de la masa: 26 - 27 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar las barras sin apretar para evitar una desgasificación excesiva.
- Fermentar unos 35 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 230 - 240 °C, bajando a 210 °C durante unos 40 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  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com