

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 Zwiirbelbrot (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