

NUESTROS MIXES PARA PANES RÚSTICOS



NUESTROS MIXES PARA PANES RÚSTICOS:

DE TRIGO

REX
RUSTICO

DE TRIGO
DURO

REX
DURUM

DE CENTENO

IREKS
ARTISANO

Y AHORA
TAMBIÉN
DE ESPELTA

REX
DINKEL

- Mixes sin sal, aptos para usar a distintas dosificaciones para intensificar el aroma y el sabor de los elaborados
- Favorecen que los elaborados se mantengan frescos durante más tiempo
- Dosis recomendada 10% (pueden emplearse a mayor o menor dosificación según se desee)
- Envase: saco de papel de 12,5 kg

CLEAN
LABEL

IREKS utiliza el término "clean label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales.

REX RUSTICO

- mix para todo tipo de pan especial rústico de trigo
- aroma y sabor típicos del pan tradicional
- contiene germen y harina de malta de trigo, extracto de malta de cebada y masa madre de trigo inactiva
- "clean label": sin aditivos, producto totalmente natural

REX DURUM

- mix para todo tipo de pan especial rústico de trigo duro
- atractiva tonalidad amarilla pálida tanto en miga como en greña
- con sémola y masa madre de trigo duro inactiva y extracto de malta de cebada
- "clean label": contiene ácido ascórbico como único aditivo

IREKS ARTISANO

- mix para todo tipo de pan especial rústico de centeno
- aroma y sabor típicos del pan tradicional
- con masa madre de centeno inactiva, malta de centeno, extracto de malta de cebada y malta de trigo
- "clean label": contiene ácido ascórbico como único aditivo

REX DINKEL

- mix para todo tipo de pan especial rústico de espelta
- contiene 3 tipos de malta de espelta: malta caramelizada, extracto de malta y harina de malta
- contiene masa madre de espelta verde integral
- "clean label": contiene ácido ascórbico como único aditivo

CLEAN
LABEL

IREKS utiliza el término "clean label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales.



HOGAZA

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,430 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 - 15 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 60 - 90 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 unos 50 minutos.

¡PUEDE EMPLEAR LA MISMA RECETA CON REX DURUM,
IREKS ARTISANO O REX DINKEL!



PAN DE HAMBURGUESA

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,600 kg
REX RUSTICO	1,200 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	16,900 kg

¡PUEDE EMPLEAR LA MISMA RECETA CON REX DURUM
O IREKS ARTISANO!

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 unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Laminar las piezas con 6 mm de grosor y colocarlas en bandejas, humedecer ligeramente y espolvorear con un poco de sésamo.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas unos minutos a temperatura ambiente para que la superficie se seque ligeramente.
- Cocer a 260 °C (con poco vapor) durante 10 - 12 minutos.



PAN RÚSTICO CON TRIGO DURO

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	16,870 kg

¡PUEDE EMPLEAR LA MISMA RECETA CON IREKS ARTISANO
PARA UN PAN RÚSTICO ALGO MÁS OSCURO!

Proceso de elaboración

- Amasar 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 de 0,700 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar barras cortas y anchas y colocarlas con el cierre hacia arriba en telas enharinadas.
- Fermentar durante 60 - 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar, hacer dos cortes longitudinales y cocer de entrada a 230 - 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.



FOCACCIA

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,200 kg

Total 16,880 kg

Emulsión agua - aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg

Total 0,535 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,750 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua - aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con tomates, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.

¡PUEDE EMPLEAR LA MISMA RECETA CON REX RUSTICO,
IREKS ARTISANO O REX DINKEL!



PAN DE HORNO TIERNO

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,650 kg

¡PUEDE EMPLEAR LA MISMA RECETA CON
REX RUSTICO O REX DURUM!

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 - 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,550 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con harina.
- Fermentar durante 80 - 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 230 - 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 20 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, rebanar y embolsar.



PAN RÚSTICO AL CENTENO

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

¡PUEDE EMPLEAR LA MISMA RECETA
CON REX RUSTICO O REX DURUM!

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.



¿QUÉ ES LA ESPELTA VERDE?

La espelta verde es la espelta cosechada unas 2 o 3 semanas antes de su maduración.

Esto significa que, antes de que los granos de espelta estén maduros, los agricultores los trillan casi verdes. Los granos cosechados se secan sobre humo de madera de haya en los llamados hornos de espelta verde para conservarlos.

¿CÓMO SE LLEGÓ A LA IDEA DE COSECHAR LA ESPELTA EN UNA ETAPA TEMPRANA?

El origen de la espelta verde es consecuencia de una época malas cosechas en el siglo XVII. En ese momento, los agricultores luchaban con períodos de sequía y veranos húmedos y fríos. Antes de que la cosecha fuese completamente destruida, se decidió cosechar la espelta aún medio madura y secarla. La espelta verde resultante se usaba principalmente como guarnición en sopas.

¿QUÉ ES LO QUE HACE QUE LA ESPELTA VERDE SEA TAN ESPECIAL?

¡El aroma! El proceso de secado, usando humo de madera de haya, aporta a los granos un toque ahumado y de frutos secos muy característico, lo que los diferencia de la espelta común.

¿DE DÓNDE PROCEDE LA ESPELTA VERDE?

REX DINKEL contiene masa madre de espelta verde integral.

La espelta verde con la que elaboramos la masa madre de espelta verde integral es cultivada por agricultores especialmente seleccionados, lo que nos garantiza una calidad constante.

¿POR QUÉ COMBINAMOS ESPELTA VERDE CON ESPELTA?

La espelta verde tiene pocas propiedades panificables y, por sí misma, no nos aportaría un buen sabor en productos horneados. La combinación de espelta y espelta verde encaja de forma armoniosa y es una alternativa a los elaborados de trigo. Desde hace años, la espelta se ha convertido en una alternativa al trigo muy popular entre los consumidores concienciados con la nutrición y la espelta verde se está empleando por parte de vegetarianos y veganos como materia prima para ensaladas, sopas, etc.



BARRA RÚSTICA 100% DE ESPELTA*

DINKELMEHL 630	8,500 kg
REX DINKEL	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,300 kg
Total	17,650 kg

¡CAMBIANDO REX DINKEL Y LA HARINA DE ESPELTA POR CUALQUIERA DE LOS OTROS MIXES Y LA HARINA QUE DESEE, PUEDE ELABORAR BARRAS DE TRIGO, DE TRIGO DURO O DE CENTENO!

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque 90 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 espelta integral.
- 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.



CHAPATA 100% DE ESPELTA*

DINKELMEHL 630	8,500 kg
REX DINKEL	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,350 kg

¡CAMBIANDO REX DINKEL Y LA HARINA DE ESPELTA POR CUALQUIERA DE LOS OTROS MIXES Y LA HARINA QUE DESEE, PUEDE ELABORAR CHAPATAS DE TRIGO, DE TRIGO DURO O DE CENTENO!

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes, añadiendo el agua gradualmente, hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Dar un pliegue sencillo y dejar reposar en bloque 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Tamizar abundantemente con harina de espelta o con el mismo mix.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 60% H.R.
- Cocer de entrada a 230 - 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza).



PANECILLOS RÚSTICOS 100% DE ESPELTA*

DINKELMEHL 630	9,000 kg
REX DINKEL	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	17,300 kg

¡CAMBIANDO REX DINKEL Y LA HARINA DE ESPELTA POR CUALQUIERA DE LOS OTROS MIXES Y LA HARINA QUE DESEE, PUEDE ELABORAR PANECILLOS DE TRIGO, DE TRIGO DURO O DE CENTENO!

Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque 30 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 30 minutos más.
- Extender la masa sobre un tablero, laminar una "manta" de 2,5 cm de grosor y tamizar abundantemente con harina de espelta.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar, hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 230 - 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 25 minutos.



**NUESTROS
MIXES PARA
PANES RÚSTICOS**

