

Pan Casereccio

con REX DURUM

Polish

Harina de trigo de media fuerza	2,000 kg
Levadura	0,040 kg
Agua	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Mezclar hasta obtener una “papilla” fina y uniforme.
- Fermentar unas 2 horas a 25 – 28 °C o en nevera de 12 a 16 horas.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
Polish	4,040 kg
REX DURUM	1,500 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	18,610 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C
- Reposo en bloque: 30 – 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Dejar reposar unos 10 minutos.
- Estirar una barra sobre tablero con harina y formar un nudo.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba sobre telas abundantemente enharinadas.
- Fermentar en frío a +5 °C durante 16 – 18 horas.
- Girar las piezas, colocarlas en el cargador y cocer a 230 °C, bajando a 210 °C (con vapor) durante 60 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