

Pan artesano de centeno con malta

con CRAFT-MALZ, MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Masa

Harina de centeno	7,000 kg
Harina de trigo	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,250 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	20,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,150 kg.
- Colocar las piezas en cestos con el cierre hacia abajo.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 55 – 65 minutos. Transcurridos 10 minutos, abrir el tiro y dejar salir el vapor.

71% harina de centeno*

6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

CRAFT
—Malz—



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argentera 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


IREKS

Se pueden añadir los siguientes ingredientes a la receta para enriquecer los panes:

Pan artesano de centeno con malta y nueces

Nueces troceadas 1,500 kg

71% harina de centeno*

8% nueces**

5% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

Pan artesano de centeno con malta y café

Café (agua caliente:café descafeinado molido – 2:1) 0,300 kg

71% harina de centeno*

6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

1% café descafeinado molido**

Pan artesano de centeno con malta y pimentón

Pimentón 0,070 kg

71% harina de centeno*

6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

* Calculado sobre el total de harina.

** Calculado sobre el elaborado final.



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