RECETARIO
REX BAVAROIS

REX Bavarois

IREKS

REX BAVAROIS:
Selección de recetas

1/ **Pan de trigo (53%) y centeno (47%)**
con REX BAVAROIS

2/ **Pan**
con UNSER GERSTENBROT, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS

3/ **Pan con bagazo de cerveza (24%)**
con REX BAVAROIS y MASA MADRE PIE

4/ **Pan mezclado de centeno (53%) y trigo (47%)**
con MASA MADRE ROGGEN, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS

5/ **Pan de pueblo**
con MASA MADRE PIE y REX BAVAROIS

6/ **Pan de maíz (15%) y centeno (20%)**
con IREKS MAÍZ y REX BAVAROIS

7/ **Pan mezclado de trigo (71%) y centeno (29%) (Mischungsbrot)**
con REX BAVAROIS y MASA MADRE ROGGEN

8/ **Panecillos de centeno (33%) rellenos**
con REX BAVAROIS

9/ **Panecillos de centeno (47%) con pasas (6%) y nueces (10%)**
con REX BAVAROIS y PASTA NUECES

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Pan de trigo (53%) y centeno (47%)
con REX BAVAROIS

Harina de trigo	5,000 kg
REX BAVAROIS	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida (al tener un amasado más tiempo en velocidad lenta, es recomendable añadir el agua templada o incluso caliente).
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Formar piezas cortas o redondas.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 40 minutos.
    - Si se desean piezas rústicas y con greña, mantener el tiro cerrado.
    - Si se desean piezas sin greña y brillantes, dejar salir el vapor transcurridos 2 minutos y continuar la cocción. Al salir del horno, pintar con agua.

Pan
con UNSER GERSTENBROT, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	4,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
REX BAVAROIS	2,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Semillas de calabaza (remojadas)	1,600 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	18,510 kg

- Poner en remojo 1,000 kg de semillas de calabaza en 0,600 kg de agua a 40 °C y dejar reposar 60 minutos.

Topping

Sésamo y semillas de calabaza (3·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 10 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,870 kg.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en lonas y fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.

Pan con bagazo de cerveza (24%)
con REX BAVAROIS y MASA MADRE PIE

Pan elaborado con cebada malteada (tipo Pilsner) destinada a la elaboración de cerveza, posteriormente cocida según el proceso cervecero y escurrida.

Si no tenemos bagazo disponible, podemos elaborarlo (el cereal en este proceso suele casi triplicar su peso inicial):

- Cocer la cebada durante 90 minutos a 85 °C y escurrir.
- Reservar en la nevera durante 1 día como máximo o congelar.

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
REX BAVAROIS	1,000 kg
Bagazo de cebada (escurrido)	4,500 kg
MASA MADRE PIE	0,400 kg
Sal	0,260 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
Total	22,160 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir piezas de 1,000 kg y bolear suavemente, pero infiriéndole fuerza a las piezas.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar piezas cuadradas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 70% H.R.
- Enharinar, cortar y cocer en horno de pisos de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 55 minutos.

Pan mezclado de centeno (53%) y trigo (47%)

con MASA MADRE ROGGEN, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS

Esponja de centeno

Harina de centeno	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,200 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	2,000 kg
Total	3,402 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
REX BAVAROIS	5,000 kg
Esponja de centeno	3,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua a 30 °C	5,600 kg
Total	18,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir piezas de 0,800 kg, bolear y enharinar.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer a 210 °C (con vapor) durante 50 minutos.

Pan de pueblo
con MASA MADRE PIE y REX BAVAROIS

Esponja de trigo

Harina de trigo	0,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,000 kg
Total	2,012 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
REX BAVAROIS	1,000 kg
Esponja de trigo	2,012 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,170 kg
Agua	5,500 kg
Total	17,862 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir piezas de 0,550 kg – 1,060 kg, bolear y enharinar.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 – 60 minutos.

Pan de maíz (15%) y centeno (20%)
con IREKS MAÍZ y REX BAVAROIS

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
IREKS MAÍZ	4,000 kg
REX BAVAROIS	2,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,240 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg u 0,800 kg.
- Formar piezas redondas, enharinar y colocar con el cierre hacia abajo en lonas.
- Fermentar durante 50 – 60 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 45 minutos (según el tamaño de la pieza).

Pan mezclado de trigo (71%) y centeno (29%) (Mischungsbrot)
con REX BAVAROIS y MASA MADRE ROGGEN

Harina de trigo	7,000 kg
REX BAVAROIS	3,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,380 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,650 kg.
- Reposo tras bolear: 5 minutos.
- Formar piezas cortas tipo “chusco” y colocarlas en bannetons.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar la superficie con agua y pinchar con un erizo o cortar.
- Cocer a 240 °C (con mucho vapor), abrir el tiro transcurridos 2 minutos y dejar salir el vapor. Cerrar el tiro y cocer a 210 °C durante 45 minutos.

Panecillos de centeno (33%) rellenos
con REX BAVAROIS

Masa

Harina de trigo	6,500 kg
REX BAVAROIS	3,500 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,700 kg
Total	16,210 kg

Relleno

Mantequilla	0,200 kg	Rehogar
Cebolla troceada	0,300 kg	
Ajo troceado	0,200 kg	
Beicon a dados	0,500 kg	
Puerro cortado	2,000 kg	
Pimienta, sal	C/S	
Huevo	1,000 kg	
Queso rallado	1,500 kg	
Total	5,700 kg	

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,320 kg y dejar reposar 5 minutos.
- Laminar una “manta” de unos 60 x 15 cm. Dosificar seis porciones de relleno de aprox. 0,050 kg en el centro de las piezas y cerrar doblando suavemente.
- Colocar las piezas rellenas con el cierre hacia abajo en una bandeja de horno, presionar las seis porciones con el dorso de una rasqueta y espolvorear ligeramente con harina de centeno.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en cruz y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 35 minutos.

Panecillos de centeno (47%) con pasas (6%) y nueces (10%)

con REX BAVAROIS y PASTA NUECES

Harina de trigo	5,000 kg
REX BAVAROIS	5,000 kg
PASTA NUECES	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,900 kg
Pasas	1,000 kg
Nueces	1,500 kg
Total	18,800 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas y las nueces) más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las pasas y las nueces al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) y bolear.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 25 minutos.

IREKS

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com