

Surtido de baguettes rústicas

con REX RUSTICO y CRAFT-MALZ

RECETAS

Spicy baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
<u>Pimientos + chile en aceite*</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	19,000 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Baguette Tom Brown

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacao en polvo	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
<u>Tomates secos en aceite*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	20,250 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Autumn baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NUECES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
<u>Nueces troceadas*</u>	<u>1,500 kg</u>
<u>Higos secos troceados*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	21,800 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.



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



Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Formar barras sin punta y rebozar en harina.
- Fermentar sobre lonas durante 16 horas a 6 °C.
- Girar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 30 minutos.
Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



CRAFT
—Malz—



RECETAS

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

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


IREKS