

## REX 8

### PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE PAN OSCURO DE CEREALES Y SEMILLAS

REX 8 es un pan rico en fibras que contiene una combinación equilibrada de cinco tipos de cereales y tres variedades de semillas oleaginosas que aportan gran cantidad de sustancias minerales y vitaminas. Por este motivo, es un producto muy apreciado en dietas equilibradas.

Alto grado de asimilación debido a las conocidas cualidades de la linaza para favorecer la digestión. Su contenido en centeno aporta un aroma y sabor inconfundible.

#### **Dosis**

50%. Gracias a su gran concentración, se puede trabajar a dosis más bajas (previa adición de la sal y mejorante necesario).





## PAN DE CEREALES

5,000 kg.	REX 8
5,000 kg.	Harina de trigo
0,200 kg.	Levadura
6,000 l.	Agua (aprox.)

## MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 26-27° C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Fermentar durante unos 60-70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 210-220° C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).

## BAGUETTE DE CEREALES

3,000 kg.	REX 8
7,000 kg.	Harina de trigo
0,100 kg.	IREKS UNI PLUS
0,020 kg.	IDEAL
0,250 kg.	Levadura
6,000 l.	Agua (aprox.)
0,080 kg.	Sal

## MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25-26°C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Fermentar durante unos 60-70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 220-225° C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza).

