



## REX RÚSTICO

### MIX PARA TODO TIPO DE PANES RÚSTICOS

REX RÚSTICO nos permite elaborar todo tipo de panes rústicos, a los que aporta el aroma y sabor típico del pan tradicional.

REX RÚSTICO es un producto totalmente natural, no contiene ningún aditivo.

Por su composición rica en malta y masa madre natural de trigo, consigue también que los elaborados se mantengan más tiempo frescos.

Gracias a sus cualidades y por no contener sal, REX RÚSTICO se puede añadir en diferentes proporciones como potenciador de aroma y sabor.

#### Dosis

10%.

También se puede utilizar a dosis más bajas para mejorar el sabor y aroma de cualquier tipo de pan.





## BARRA GALLEGA

9,000 kg	Harina de trigo de ½ fuerza
1,000 kg	REX RÚSTICO
0,040 kg	IDEAL
0,180 kg	Sal
0,200 kg	Levadura
7,500 lt	Agua (aprox.)

### MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25 - 26° C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar las barras sin apretar para evitar la desgasificación excesiva.
- Fermentar unos 35 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 220 - 230° C durante unos 35 - 40 minutos (según tamaño).

## PAN DE PAYÉS

9,500 kg	Harina de trigo
0,500 kg	REX RÚSTICO
0,050 kg	IDEAL
0,180 kg	Sal
0,150 kg	Levadura
6,000 lt	Agua (aprox.)

### MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25 - 26° C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo sobre una tela enharinada.
- Girar y cocer a 210 - 220° C durante unos 40 - 45 minutos (según tamaño).