

Pan de cereales claro con REX-CUATRO-GRANOS

Harina de trigo de media fuerza	2,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	2,000 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,320 kg
<hr/> Total	<hr/> 6,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de aprox. 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas con punta.
- Humedecer y rebozar con mezcla de semillas.
- Fermentar unos 80 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar y precocer de entrada a 220 – 230 °C, bajando a 180 °C durante unos 16 – 18 minutos (según el tamaño de la pieza).



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