

# Pan de espelta, trigo y semillas con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	7,500 kg
Harina de trigo	2,500 kg
Semillas de girasol tostadas	1,500 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,950 kg

## Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas en forma de “chusco”.
- Rebozar con una mezcla del mismo mix y semillas de girasol sin tostar (3·1).
- Fermentar unos 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal.
- Cocer a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.



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