

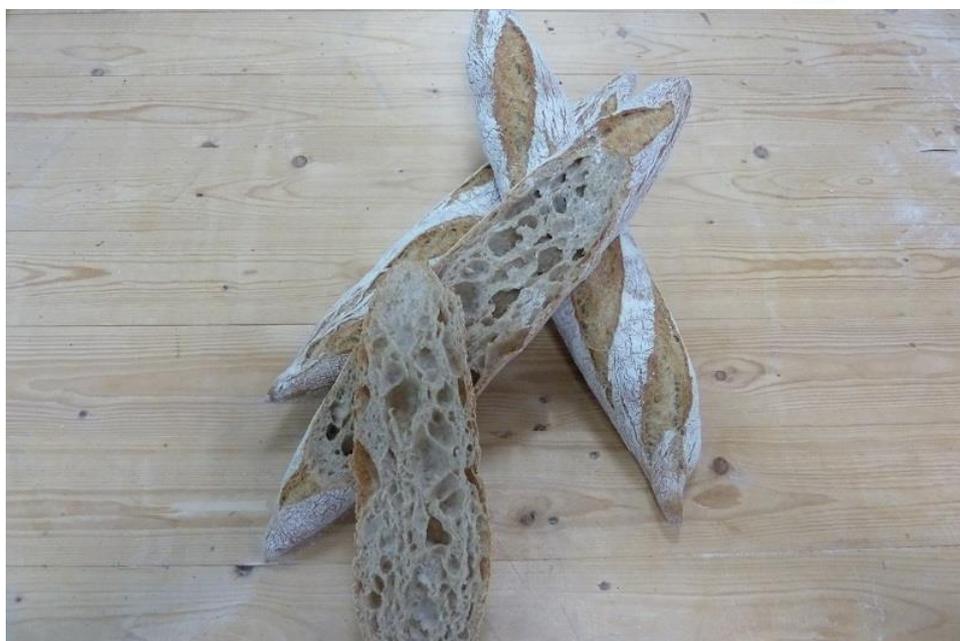
Barra rústica integral

con REX DURUM e IREKS-INTEGRAL

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 8,700 kg |
| REX DURUM | 0,800 kg |
| IREKS-INTEGRAL | 0,500 kg |
| Sal | 0,200 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua (aprox.) | 7,800 kg |
| Total | 18,200 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 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo: 20 minutos.
- Formar las barras.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 35 – 40 minutos.



RECETAS

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