

# Pan Candeal

## con MASA MADRE PIE e IDEAL BACK

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
IDEAL BACK	0,070 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,180 kg
Agua helada (aprox.)	4,200 kg
<b>Total</b>	<b>14,930 kg</b>

### Modo de empleo

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Temperatura de la masa: 20 °C.
- Refinar hasta conseguir una masa fina.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg – 0,600 kg.
- Reposo tras bolear: 5 minutos.
- Formar barras o panes con 5 cm de grosor y pincharlos.
- Fermentar durante 60 minutos a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer cortes en forma de rombo.
- Cocer de entrada a 210 – 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 35 – 40 minutos (según el tamaño de la pieza).

**masa  
madre PIE**



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**