

Pan de centeno y espelta con KÖNIG LUDWIG-BROT

	<u>Receta 1</u>	<u>Receta 2</u>
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg	5,000 kg
Harina de centeno T1150	4,000 kg	5,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	-----
IREKS-ÖKOSAUER	-----	0,200 kg
Levadura	0,200 kg	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,400 kg	6,800 kg
Total	17,200 kg	17,200 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: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir, bolear y enharinar piezas de 0,900 kg – 1,750 kg.
- Fermentar durante unos 60 – 70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 250 °C, bajando a 200 °C con vapor; transcurridos 2 minutos, dejar salir el vapor y continuar la cocción:
 - piezas de 0,900 kg → 50 minutos,
 - piezas de 1,750 kg → 80 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