

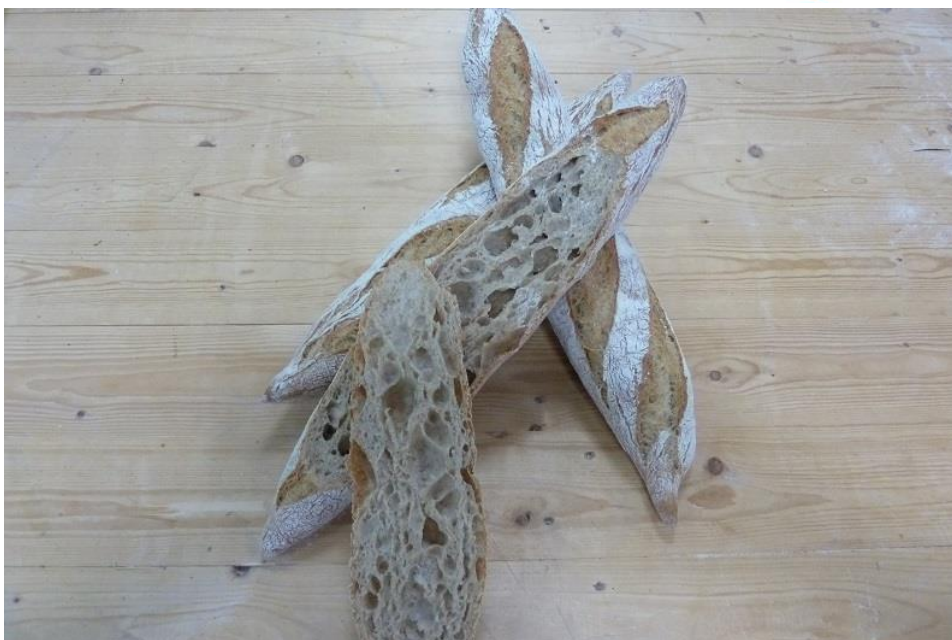
Barra rústica integral

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