

# Pan de maíz con pimientos asados y albahaca

## con IREKS MAÍZ

Harina de trigo	2,500 kg
IREKS MAÍZ	2,500 kg
IDEAL	0,010 kg
Pimientos asados al fuego (frescos o de lata)	1,000 kg
Albahaca	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>9,260 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de aprox. 0,450 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 – 230 °C (con vapor) durante 40 – 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