

Pan rústico al centeno con IREKS ARTISANO y OPTILIS

Harina de trigo de media fuerza	4,500 kg
IREKS ARTISANO	0,500 kg
OPTILIS	0,050 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,040 kg
Agua	4,000 kg
Total	9,190 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque unas 18 – 20 horas a 5 °C.
- Reposo a temperatura ambiente unas 3 – 4 horas.

Piezas grandes

- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg, sin apretar.
- Formar con harina piezas redondas sin desgasificar y colocarlas en cestos para pan, si se dispone de ellos.
- Fermentar durante 30 minutos.
- Cocer de entrada en horno fuerte a 240 °C, bajando a 190 °C durante unos 50 minutos (con poco vapor).

Zwirbelbrot (pan de raíz)

- Extender y dividir barrote de 30 cm de largo y 0,350 kg.
- Formar las trenzas con abundante harina sin desgasificar.
- Cocer de entrada en horno fuerte a 240 °C, bajando a 190 °C durante unos 60 minutos (con poco vapor).

IREKS
Artisano



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