

Pan de espelta y soja

con REX ESPELTA FIT y REX SOJA

Harina integral de espelta	3,500 kg
REX ESPELTA FIT	5,000 kg
REX SOJA	1,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 40 minutos a 30 °C y 75% H.R.
- Rebozar con harina.
- Hornear a 250 °C (con vapor) durante 12 minutos (según el tamaño de la pieza).

Rex
Espelta*fit* **Soja**



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