

# Pan de trigo, maíz y centeno con IREKS MAÍZ y REX BAVAROIS

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 2,000 kg        |
| IREKS MAÍZ                      | 2,000 kg        |
| REX BAVAROIS                    | 1,000 kg        |
| Sal                             | 0,020 kg        |
| Levadura                        | 0,100 kg        |
| Agua (aprox.)                   | 3,000 kg        |
| <b>Total</b>                    | <b>8,120 kg</b> |

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg u 0,800 kg.
- Formar bolas enharinadas y colocarlas en lonas con el cierre hacia abajo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos.
- Girar y cocer de entrada 230 °C, bajando a 200 °C (con vapor) durante 45 minutos (según el tamaño de la pieza).



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