



## IREKS MAÍZ

### MIX PARA PAN CON MAÍZ

Los elaborados con IREKS MAÍZ se distinguen por una miga firme, una corteza crujiente, un buen volumen y greña, así como un agradable color amarillo.

IREKS MAÍZ permite la elaboración fácil y sencilla ya que no es necesario escaldar la harina, siendo además apto para una manipulación mecanizada.

El pan de maíz es un buen complemento para cualquier tipo de comida. Al tostar el pan elaborado con IREKS MAÍZ desprende un aroma inconfundible.

### DOSIS

100%.





## PAN DE MAÍZ

10,000 kg IREKS MAÍZ  
 0,250 kg Levadura  
 5,500 lt Agua

### MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 28 - 29° C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Fermentar durante unos 50 - 60 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 200 - 210° C durante unos 45 minutos (según tamaño de pieza).

## PANECILLOS DE MAÍZ CON PIPAS DE CALABAZA

6,000 kg IREKS MAÍZ  
 4,000 kg Harina de ½ fuerza  
 0,300 kg Levadura  
 0,060 kg Sal  
 0,020 kg IDEAL  
 0,500 kg Pipas de calabaza  
 5,600 lt Agua

### MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 26 - 27° C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar, humedecer y rebozar con semolina de maíz.
- Fermentar durante unos 50 - 60 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 235 - 240° C durante unos 20 minutos (según el tamaño de la pieza).