

IREKS INTEGRAL

MIX PARA LA ELABORACIÓN DE PAN INTEGRAL

IREKS INTEGRAL es un mix al 10% para elaborar pan integral con un gran aroma y sabor y con un atractivo color de miga obtenida gracias al perfecto tostado de los cereales.

Por su alto contenido en fibra es muy apreciado para dietas equilibradas.

A diferencia de otros panes integrales, con IREKS INTEGRAL se obtienen piezas de gran volumen y greña, cualidades muy apreciadas por el consumidor español.

Dosis

10%. Al no contener sal, se puede utilizar para añadir fibra a cualquier tipo de pan especial.





PAN INTEGRAL

1,000 kg.	IREKS INTEGRAL
9,000 kg.	Harina de trigo
0,200 kg.	Sal
0,200 kg.	Levadura
6,000 l.	Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25-26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar los panes.
- Fermentar durante unos 90 minutos (aprox).
- Cocer a 220-230 °C durante unos 30-35 minutos (según el tamaño de la pieza).

CHAPATA INTEGRAL

1,000 kg.	IREKS INTEGRAL
0,500 kg.	IREKS CIABATTA
8,500 kg.	Harina de trigo (1/2 fuerza)
0,220 kg.	Sal
0,200 kg.	Levadura
7,500 l.	Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25-26 °C.
- Reposo en bloque unos 80 minutos.
- Extender sobre un tablero y dividir las piezas deseadas.
- Fermentar durante unos 40 minutos (aprox).
- Girar (si es posible) y cocer a 210-220 °C durante unos 40-45 minutos.

