

Pan crujiente de avena

con REX AVENA

Harina de trigo de media fuerza	2,700 kg
REX AVENA	1,000 kg
OPTILIS	0,030 kg
Semolilla de trigo duro	0,300 kg
Sal	0,072 kg
Levadura	0,060 kg
Agua (aprox.)	2,600 kg
Total	6,762 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo unos 20 minutos.
- Formar, humedecer y rebozar con REX AVENA.
- Fermentar con el pliegue hacia arriba a 5 – 7 °C de 16 a 20 horas.
- Subir la temperatura a 12 – 14 °C y dejar reposar durante 1 hora o a temperatura ambiente unos 30 minutos.
- Girar, cortar si es necesario y cocer de entrada a 230 – 240 °C, bajando a 210 °C durante unos 35 – 40 minutos.



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