

# Pan rústico al centeno con IREKS ARTISANO y OPTILIS

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 4,500 kg        |
| IREKS ARTISANO                  | 0,500 kg        |
| OPTILIS                         | 0,050 kg        |
| Sal                             | 0,100 kg        |
| Levadura                        | 0,040 kg        |
| Agua                            | 4,000 kg        |
| <b>Total</b>                    | <b>9,190 kg</b> |

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque unas 18 – 20 horas a 5 °C.
- Reposo a temperatura ambiente unas 3 – 4 horas.

## Piezas grandes

- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg, sin apretar.
- Formar con harina piezas redondas sin desgasificar y colocarlas en cestos para pan, si se dispone de ellos.
- Fermentar durante 30 minutos.
- Cocer de entrada en horno fuerte a 240 °C, bajando a 190 °C durante unos 50 minutos (con poco vapor).

## Zwirbelbrot (pan de raíz)

- Extender y dividir barrote de 30 cm de largo y 0,350 kg.
- Formar las trenzas con abundante harina sin desgasificar.
- Cocer de entrada en horno fuerte a 240 °C, bajando a 190 °C durante unos 60 minutos (con poco vapor).

IREKS  
*Artisano*



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**