

IREKS

modena



IREKS



Polepszacz do wypieku pieczywa o niepowtarzalnym smaku i zapachu naturalnego zakwasu, przeznaczony do produkcji bułek rustykalnych, bagietek, ciabatty oraz chlebów pszennych.

Zalety: ▶ wilgotny, soczysty miękisz ▶ chrupiąca rustykalna skórka ▶ wyjątkowy smak pszenego zakwasu

Bagietki

Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
IREKS MODENA	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, (4 °C), ok.	6,400 l
Waga ciasta	17,150 kg

Czas miesienia:	9 + 3 minuty
Temperatura ciasta:	24 °C
Leżakowanie w dzieży:	20 minut
Naważka:	0,320 kg
Leżakowanie:	20 minut
Garowanie:	ok. 90 – 120 minut w temp. 25 °C
Temperatura pieczenia:	220 – 230 °C
Czas pieczenia:	25 minut

Ciabatta

Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
IREKS MODENA	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,100 kg
Olej (na 1 min. przed końcem mieszania)	0,300 kg
Woda, (4 °C), ok.	7,050 – 7,450 l
Waga ciasta	18,050 – 18,450 kg

Czas miesienia:	4 + 8 minut
Temperatura ciasta:	26 °C
Leżakowanie w kuwetach:	120 – 240 minut
Naważka:	0,110 kg
Obróbka ciasta:	Po leżakowaniu w kuwetach ciasto wykładamy na stół mocno obsypany mąką. Tniemy na prostokąty lub kwadraty o żądanej wadze.
Garowanie:	ok. 20 – 30 minut w temp. 25 °C
Temperatura pieczenia:	230 – 240 °C
Czas pieczenia:	18 minut

Pieczywo rustykalne

Mąka pszenna typ 500	10,000 kg
IREKS MODENA	0,400 kg
Sól	0,200 kg
Drożdże	0,150 kg
Olej	0,100 kg
Woda, (4 °C), ok.	6,200 l
Waga ciasta	17,050 kg

Czas miesienia:	4 + 6 minut
Temperatura ciasta:	26 °C
Leżakowanie w dzieży:	20 minut
Naważka:	wg. uznania
Obróbka ciasta:	Pieczywo drobne podobnie jak bułki Szwedki lub Knyple Poznańskie. Chleb: osetka lub okrągły, możemy zawinąć w kopertę. Obtoczyć w mące. Na aparaty załadownicze układamy służą do dołu, przed wypiekiem odwracamy.
Garowanie:	ok. 90 – 120 minut w temp. 25 °C
Temperatura pieczenia:	w zależności od gramatury
Czas pieczenia:	w zależności od gramatury
Zaparowanie:	Silnie zaparować, po ok. 1 min. otworzyć luft.

IREKS

IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.
Milejowice, ul. Cerekiewska 55
26-652 Zakrzew
POLSKA
Tel.: +48 48 330 84 71
Fax: +48 48 330 84 72
info@ireks-prokopowicz.com.pl
www.ireks.pl