

# Recetario gama IREKS ESPELTA



# ÍNDICE

## Con REX ESPELTA FIT

- 1/ **PAN DE HORNO CON ESPELTA** con REX ESPELTA FIT e IREKS TOAST PLUS 10%
- 2/ **PAN DE ESPELTA RÚSTICO** con REX ESPELTA FIT

## Con REX ESPELTA MIEL

- 3/ **CARACOLAS DE ESPELTA Y SEMILLAS** con REX ESPELTA MIEL
- 4/ **FOCACCIA DE ESPELTA** con REX ESPELTA MIEL
- 5/ **ROSETAS DE ESPELTA Y MIEL** con REX ESPELTA MIEL
- 6/ **ALMAS DE ESPELTA (DINKELSEELEN)** con REX ESPELTA MIEL
- 7/ **PAN DE ESPELTA, TRIGO Y SEMILLAS** con REX ESPELTA MIEL
- 8/ **RECTANGULOS DE ESPELTA** con REX ESPELTA MIEL
- 9/ **PAN DE ESPELTA, CENTENO Y SEMILLAS** con REX ESPELTA MIEL y MASA MADRE ROGGEN

## Con REX ESPELTA MALTA

- 10/ **PAN DE MOLDE DE ESPELTA Y SEMILLAS DE CALABAZA** con REX ESPELTA MALTA
- 11/ **PAN DE ESPELTA Y SEMILLAS** con REX ESPELTA MALTA

## Con KÖNIG LUDWIG-BROT

- 12/ **PAN DE CENTENO Y ESPELTA** con KÖNIG LUDWIG-BROT
- 13/ **PAN DE CENTENO Y ESPELTA** con KÖNIG LUDWIG-BROT y MASA MADRE ROGGEN
- 14/ **PAN DE CENTENO Y ESPELTA** con KÖNIG LUDWIG-BROT y MASA MADRE PIE

## Con UNSER GERSTENBROT

- 15/ **PANECILLOS DE CEBADA, ESPELTA Y LINAZA** con UNSER GERSTENBROT
- 16/ **PAN DE CEBADA, ESPELTA Y SEMILLAS** con UNSER GERSTENBROT
- 17/ **PAN INTEGRAL DE CEBADA CON ESPELTA** con UNSER GERSTENBROT

# Pan de horno con espelta

## con REX ESPELTA FIT e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de media fuerza	3,700 kg
REX ESPELTA FIT	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,300 kg
Aceite de oliva	0,125 kg
Levadura	0,125 kg
Agua	2,750 kg
<b>Total</b>	<b>8,000 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado (0,500 kg).
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar, humedecer con agua y rebozar con harina. Si es posible, fermentar en cesto.
- Fermentar durante unos 80 – 90 minutos en cámara de fermentación.
- Hacer tres cortes y cocer a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 20 minutos.

Rex  
**Espelta fit**



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**

# Pan de espelta rústico

## con REX ESPELTA FIT

REX ESPELTA FIT	5,000 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	3,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 8,250 kg

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar barras rústicas o chapatas.
- Fermentar durante unos 40 minutos.
- Precocer de entrada a 220 – 230 °C, bajando a 180 °C durante unos 16 – 18 minutos.

Rex  
**Espelta fit**



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**

# Caracolas de espelta y semillas con REX ESPELTA MIEL

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,100 kg</b>

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

## Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
<b>Total (aprox.)</b>	<b>3,220 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: máx. 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 25 cm de ancho y 5 mm de grosor, y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno, dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 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

# Focaccia de espelta

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

### Mezcla de beicon y queso

Queso rallado	2,350 kg
Beicon cortado a dados	1,750 kg
Guindilla en escamas	0,020 kg
Pimienta negra molida	0,012 kg
<b>Total</b>	<b>4,132 kg</b>

- Mezclar los ingredientes homogéneamente.

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para moldes rectangulares de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar durante unos 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para moldes de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).



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

# Rosetas de espelta y miel

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	2,600 kg
Total	7,750 kg

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir y bolear piezas de 1,200 kg.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Untar ligeramente con margarina los discos de la divisora boleadora, extender la masa y bolear.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante unos 60 minutos.
- Girar sobre bandeja y cocer a 220 – 230 °C durante unos 18 minutos.



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

# Almas de espelta (Dinkelseelen) con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)*	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>8,120 kg</b>

\* Agua: 3,000 – 3,200 kg

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 120 – 150 minutos (dar unos pliegues durante el reposo para aumentar la estabilidad).
- Volcar la masa en la mesa con agua y, con las manos humedecidas, dividir piezas tipo barra no muy grandes.
- Depositar las barras en papel de horno y espolvorear con comino y sal gruesa.
- Hornear directamente a 240 °C, bajando a 220 °C (con vapor) durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro antes de finalizar la cocción.



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**

# Pan de espelta, trigo y semillas con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	7,500 kg
Harina de trigo	2,500 kg
Semillas de girasol tostadas	1,500 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,950 kg

## Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas en forma de “chusco”.
- Rebozar con una mezcla del mismo mix y semillas de girasol sin tostar (3·1).
- Fermentar unos 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal.
- Cocer a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 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

# Rectángulos de espelta

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	8,000 kg
Harina integral de espelta	2,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 16,420 kg

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 2,400 kg (para divisoras de 30 piezas).
- Cortar sin bolear y rebozar con el mismo mix.
- Colocar dos piezas juntas y cortar en diagonal.
- Fermentar con el corte hacia abajo durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar unos 30 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 25 – 30 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

# Pan de espelta, centeno y semillas

con REX ESPELTA MIEL y MASA MADRE ROGGEN

Harina integral de centeno	5,000 kg
REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,150 kg
PANIMALTIN	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,050 kg</b>

## Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Rebozar bien el cierre con harina de centeno.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en maseros y fermentar unos 50 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer a 240 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 50 minutos.

masa  
madre ROGGEN



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**

# Pan de molde de espelta y semillas de calabaza

## con REX ESPELTA MALTA

REX ESPELTA MALTA	10,000 kg
Semillas de calabaza	0,600 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,700 kg</b>

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud) y colocar dos piezas en un molde de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos.
- Hacer un corte transversal.
- Hornear a 210 – 220 °C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar y envasar.

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**

# Pan de espelta y semillas con REX ESPELTA MALTA

REX ESPELTA MALTA	5,000 kg
Levadura	0,125 kg
Agua	2,700 kg
Total	7,825 kg

## Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos
- Formar piezas en forma de “chusco”.
- Fermentar durante unos 60 minutos.
- Cortar y cocer a 200 – 210 °C durante unos 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

# Pan de centeno y espelta con KÖNIG LUDWIG-BROT

	<u>Receta 1</u>	<u>Receta 2</u>
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg	5,000 kg
Harina de centeno T1150	4,000 kg	5,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	-----
IREKS-ÖKOSAUER	-----	0,200 kg
Levadura	0,200 kg	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,400 kg	6,800 kg
<b>Total</b>	<b>17,200 kg</b>	<b>17,200 kg</b>

## Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto, con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir, bolear y enharinar piezas de 0,900 kg – 1,750 kg.
- Fermentar durante unos 60 – 70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 250 °C, bajando a 200 °C con vapor; transcurridos 2 minutos, dejar salir el vapor y continuar la cocción:
  - piezas de 0,900 kg → 50 minutos,
  - piezas de 1,750 kg → 80 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



# Pan de centeno y espelta

## con KÖNIG LUDWIG-BROT y MASA MADRE ROGGEN

	<u>Receta 1</u>	<u>Receta 2</u>
KÖNIG LUDWIG-BROT	5,000 kg	5,000 kg
Harina de centeno T1150	4,000 kg	5,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg	-----
MASA MADRE ROGGEN	-----	0,200 kg
Levadura	0,200 kg	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,400 kg	6,800 kg
<b>Total</b>	<b>17,200 kg</b>	<b>17,200 kg</b>

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto, con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir, bolear y enharinar piezas de 0,900 kg – 1,750 kg.
- Fermentar durante unos 60 – 70 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 250 °C, bajando a 200 °C con vapor; transcurridos 2 minutos, dejar salir el vapor y continuar la cocción:
  - piezas de 0,900 kg → 50 minutos,
  - piezas de 1,750 kg → 80 minutos.

masa  
madre **ROGGEN**



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**

# Pan de espelta y centeno

## con KÖNIG LUDWIG-BROT y MASA MADRE PIE

KÖNIG LUDWIG-BROT	2,500 kg
DINKELMEHL (harina de espelta)	1,250 kg
Harina de centeno	1,250 kg
MASA MADRE PIE	0,225 kg
IDEAL	0,020 kg
Levadura	0,075 kg
Agua (aprox.)	3,750 kg
<b>Total</b>	<b>9,070 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes añadiendo el agua poco a poco hasta obtener una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar y rebozar con harina de centeno o espelta.
- Poner las piezas con el pliegue hacia abajo en cestos de panadería (si se dispone) o en telas enharinadas.
- Fermentar unos 90 minutos.
- Girar y hornear de entrada a 240 °C con vapor, bajando a 190 °C unos 50 minutos.

masa  
madre PIE



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**

# Panecillos de cebada, espelta y linaza

con UNSER GERSTENBROT

Harina de trigo de fuerza	3,000 kg
UNSER GERSTENBROT	2,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Linaza	0,250 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,550 kg
<b>Total</b>	<b>9,135 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,150 kg para barritas y “pastones” de 2,400 kg para dividir, posteriormente, 30 piezas para los panecillos.
- Reposo: 10 minutos.
- Formar las barritas y rebozar con harina.
- Dividir los “pastones” y, sin formar, humedecer y rebozar con una mezcla 4·1·1 de sésamo, linaza y semillas de calabaza.
- Colocar las piezas en las bandejas.
- Fermentar durante unos 50 minutos.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 20 – 30 minutos (según el tamaño de la pieza).



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**

# Pan de cebada, espelta y semillas con UNSER GERSTENBROT

UNSER GERSTENBROT	5,000 kg
Semillas de calabaza	0,250 kg
Semillas de girasol	0,150 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>9,500 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta 12 – 14 minutos.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,850 kg para moldes de 16 cm de diámetro, de 0,600 kg para moldes de 30 x 10 x 10 (dos piezas por molde) y de 0,450 kg para moldes de lata verticales de 10 cm de diámetro.
- Formar, humedecer y rebozar con una mezcla 4·1·1 de sésamo, linaza y semillas de calabaza.
- Colocar las piezas con el pliegue hacia abajo en los moldes y presionarlas ligeramente.
- Fermentar durante unos 50 minutos.
- Cocer de entrada a 240 °C, bajando a 210 °C (con vapor) unos 60 minutos (según el peso de la pieza).

100 g de pan elaborado con esta receta contienen:

Valor energético: 1047 kJ (249 kcal)  
Grasas: 5,7 g de las cuales saturadas: 1,0 g  
Hidratos de carbono: 37,1 g de los cuales azúcares: 4,9 g  
Fibra alimentaria: 6,8 g  
Proteínas: 8,9 g  
Sal: 0,6 g  
Beta-glucanos: 1,8 g



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

# Pan integral de cebada con espelta

## con UNSER GERSTENBROT

UNSER GERSTENBROT	5,000 kg
Levadura	0,100 kg
Agua a 40 °C (según temperatura del obrador)	3,900 kg
<b>Total</b>	<b>9,000 kg</b>

### Proceso de elaboración

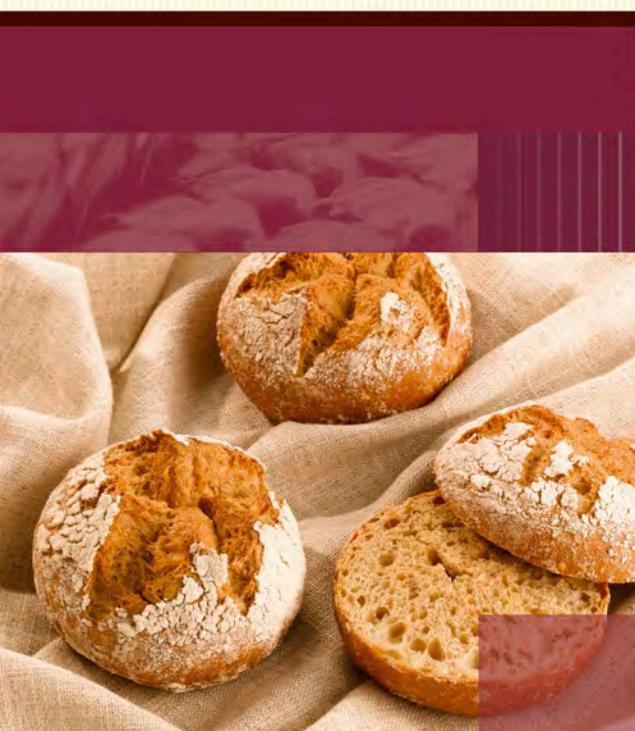
- Amasar los ingredientes a velocidad lenta 14 – 16 minutos.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,850 kg para moldes de 16 cm de diámetro, de 0,600 kg para moldes de 30 x 10 x 10 cm (dos piezas por molde) y de 0,450 kg para moldes de lata verticales de 10 cm de diámetro.
- Formar, humedecer y rebozar con harina.
- Colocar las piezas con el pliegue hacia abajo en los moldes y presionarlas fuertemente.
- Hacer un corte transversal a los moldes de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 50 minutos.
- Cocer de entrada a 240 °C, bajando a 210 °C (con vapor) unos 60 minutos (según el peso de la pieza). La temperatura interna del pan debe ser de 98 °C.

100 g de pan elaborado con esta receta contienen:

Valor energético: 943 kJ (223 kcal)  
 Grasas: 1,3 g *de las cuales saturadas:* 0,4 g  
 Hidratos de carbono: 42,0 g *de los cuales azúcares:* 5,4 g  
 Fibra alimentaria: 6,9 g  
 Proteínas: 7,4 g  
 Sal: 1,5 g  
 Beta-glucanos: 1,9 g



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 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**