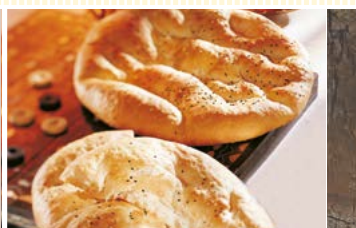


Easy bread

IREKS



così buono...
non è mai stato così semplice!




IREKS



Ricetta per pane
tipo Baguette con EASYBREAD IREKS

EASYBREAD IREKS	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	5,600 l
Totale impasto	15,900 kg

IMPASTO:
4 minuti in 1ª velocità +
6 minuti in 2ª velocità (spirale)

TEMPERATURA IMPASTO: 26 - 28 °C

RIPOSO IMPASTO: 10 minuti

PEZZATURA:
spezzare l'impasto in pastelle da 0,250 - 0,350 kg e arrotondarle

RIPOSO INTERMEDIO:
20 minuti, coperte con un telo di plastica

LAVORAZIONE:
formare, a mano o a macchina, filoni lunghi 50 - 60 cm. Disporli su telai o su teglie ondulate

LIEVITAZIONE FINALE:
far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 60 minuti. Per una perfetta riuscita del taglio, estrarre le pastelle dalla cella e lasciare che si formi una leggera "pelle" superficiale

OPERAZIONI PRECEDENTI LA COTTURA:
praticare con un coltellino dei tagli obliqui sotto pelle (1 taglio ogni 10 cm di lunghezza della baguette)

COTTURA:
infornare a 220 - 230 °C, dando poco vapore

TEMPO DI COTTURA:
ca. 30 minuti

Ricetta per pane
tipo Pita con EASYBREAD IREKS

EASYBREAD IREKS	10,000 kg
Olio di oliva	0,500 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	6,000 l
Totale impasto	16,800 kg

IMPASTO:
5 minuti in 1ª velocità +
5 minuti in 2ª velocità (spirale)

TEMPERATURA IMPASTO: 25 - 26 °C

RIPOSO IMPASTO: 30 minuti nel mastello

PEZZATURA:
spezzare in pastelle da 0,400 kg

LAVORAZIONE:
arrotondare leggermente le pastelle, senza stringere molto

RIPOSO INTERMEDIO:
5 minuti. Successivamente, appiattire leggermente le pastelle e metterle sulle assi

LIEVITAZIONE FINALE:
far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U.R. per 30 minuti

OPERAZIONI PRECEDENTI LA COTTURA:
spennellare le forme con olio di oliva e appiattirle con le mani formando delle pastelle di ca. 25 cm di diametro. Posizionarle sui telai d'infornamento o sulle teglie. Incidere con una spatola formando dei quadrati. Cospargere la superficie con TOPPING DECORO MULTISEMI oppure con semi di sesamo e semi di sesamo neri

COTTURA:
infornare a 260 °C, dando poco vapore

TEMPO DI COTTURA:
8 - 10 minuti. Il pane deve rimanere soffice e con i bordi dorati

Ricetta per pane
tipo Pane Arabo con EASYBREAD IREKS

EASYBREAD IREKS	10,000 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	5,500 l
Totale impasto	15,800 kg

IMPASTO:
4 minuti in 1ª velocità +
6 minuti in 2ª velocità (spirale)

TEMPERATURA IMPASTO: 24 - 25 °C

RIPOSO IMPASTO: nessuno

PEZZATURA:
pastoni da 3,000 kg (per spezzatrice da 37 pezzi)
pastoni da 2,400 kg (per spezza-arrotondatrice da 30 pezzi)

RIPOSO INTERMEDIO: 15 - 20 minuti

LAVORAZIONE:
spezzare in pastelle da ca. 0,080 kg, arrotondarle e farle riposare per ulteriori 25 - 30 minuti. Successivamente, schiacciare le pastelle con la mano e passarle in formatrice per ottenere dei dischi di pasta dello spessore di 3 - 4 mm

LIEVITAZIONE FINALE:
far lievitare altri 40 - 50 minuti in cella di lievitazione a 30 - 32 °C con 80 % U.R.

Attenzione! Se si desidera che il panino non abbia la "bolla", a ¾ della lievitazione (10 - 12 minuti), bucare le pastelle con rullo bucasfoglia. Si otterranno panini morbidi, ottimi per imbottitura

COTTURA:
infornare a 240 - 250 °C

TEMPO DI COTTURA:
5 - 6 minuti. Il pane deve restare di colore molto chiaro

I vantaggi di EASYBREAD IREKS

- Facile da utilizzare
- Versatile, adatto a svariate ricette
- Impasti asciutti e ben lavorabili anche a macchina
- Gusto intenso e piacevole
- Freschezza prolungata nel tempo



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

