

REX CAMPAGNE

Emploi à 50%

Une qualité
tout simplement!




IREKS

REX CAMPAGNE

Emploi à 50%

MODE D'EMPLOI

• Température de base

Spirale.....57°C

Batteur.....54°C

• Pétrissage

Spirale

Batteur

Vitesse 1 3 min 2 min

Vitesse 2 7 min 10 min

N.B. : les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel

• Température de la pâte25 à 26°C

• Pointage (à adapter à la température de pâte)..... 15 à 20 min

• Préparation des pâtons.....Méthode habituelle

• Apprêt (suivant température de la chambre) 40 à 50 min

• Température du four.....240°C

• Cuisson pour des pains de 0,300 kg..... 20 à 25 min
pour des pains de 0,500 kg..... 35 à 40 min

RECETTE POUR 10 Kg

Rex Campagne5,000 kg

Farine T555,000 kg

Levure 3 à 4 %0,400 kg

Eau : environ 62 % à 64 % 6,400 L



AVANTAGES ET QUALITÉS

- Fabrication du pain de campagne, de miches, de bâtards, de pains garnis.
- Permet à chaque boulanger de personnaliser sa panification, car grâce à notre Rex Campagne 50%, vous pouvez réaliser toute une gamme de différents pains, tels que pains au fromage, au pavot, aux noix, aux raisins, au lard, aux oignons...
- Fraîcheur et conservation du pain.
- Saveur agréable du pain au levain.
- Rapidité du travail, gain de temps grâce à la simplicité de la recette.
- Contient de la farine de seigle de haute qualité.
- Grâce à sa texture de mie régulière, non collante et moelleuse, la coupe est facilitée.

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg, emploi à 50%


IREKS

IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr