REX CAMPAGNE

LES CLASSIQUES

IREKS

REX CAMPAGNE

ATTENTION
LE SEL EST INCORPORÉ DANS LE MÉLANGE.

RECETTE

Rex Campagne ..... 500 g
Farine T55 ..... 500 g
Levure 3 à 4 % ..... 30 à 40 g
Eau (env. 62 à 64 %) ..... 620 à 640 g/ml

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 pâte ..... 25 à 26°C
Pointage *(à adapter à la température de pâte)* ..... 15 à 20 min
(selon le pourcentage de levure)
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 300 g ..... 20 à 25 min
pour des pains de 500 g ..... 35 à 40 min

AVANTAGES

. 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 des pains au fromage, au pavot, aux noix, aux raisins, au lard, aux oignons...
. Fraîcheur et conservation du pain.
. Saveur agréable du pain.
. 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 mœlleuse, la coupe est facilitée.

Code produit : 101.3
En sac de 25 kg, emploi à 50%
DLUO 12 mois

Conception/impression 0421

IREKS
IREKS FRANCE SARL | 269, rue des Brasseries | 54320 Maxéville | FRANCE
Tél. +33 (0)3 83 17 49 49 | Fax +33 (0)3 83 35 18 62 | ireks.france@ireksfrance.fr | www.ireks.fr