

# REX À LA « farine complète »



PAINS  
SPÉCIAUX





# REX À LA «farine complète»



## INGRÉDIENTS

<b>REX À LA FARINE COMPLÈTE</b>	<b>500 g</b>
Farine T.55	500 g
Levure	20 à 30 g
Eau	620 à 650 g
Sel	Déjà incorporé



## PRÉPARATION

<b>Température de base</b>	Spirale : 54°C ou batteur : 57°C
<b>Pétrissage</b>	
<b>1<sup>ère</sup> vitesse</b>	Spirale : 5 min ou batteur : 3 min
<b>2<sup>ème</sup> vitesse</b>	Spirale : 15 min ou batteur : 12 min
<b>Température fin de pétrissage</b>	25 - 26°C
<b>Pointage</b>	20 à 30 min
<b>Pesée</b>	Au poids souhaité
<b>Détente</b>	-
<b>Façonnage</b>	Méthode habituelle
<b>Apprêt</b>	50 à 60 min suivant la température de la chambre
<b>Cuisson</b>	240°C à 250°C (pour des pains de 400 g, compter 40 à 50 min)



## AVANTAGES

Un pain présentant un bon développement et un beau volume

Saveur douce et mie foncée et régulière

Croûte dorée et croustillante en bouche

Facilité de fabrication

En réponse à une attente marquée de consommateurs



## LISTE DES INGRÉDIENTS

Farine complète de **blé** (50 %), farine de **blé**, farine de **seigle**, sel, dextrose, farine de **blé** malté, correcteurs d'acidité: E 341, E 170; émulsifiant E 472e, extrait de malt (malt d'**orge**, eau), **lactosérum** en poudre, farine de **blé** malté et torréfié, acidifiant E 270, huile de colza, agent de traitement de la farine E 300, enzymes (alpha-amylase, endoxylanase).



Code article : 105.0



Emploi : 50 %



DDM : 6 mois



Conditionnement : sac de 25 Kg

  
**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 | produits@ireksfrance.fr | www.ireks.fr