

REX BRIQUE

« farine d'épeautre »



PAINS
SPÉCIAUX



REX BRIQUE « farine d'épeautre »



INGRÉDIENTS

REX BRIQUE FARINE D'ÉPEAUTRE	1000 g
Levure	30 g
Eau	720 g
Sel	Déjà incorporé



PRÉPARATION

Température de base	65°C
Pétrissage	Spirale ou batteur
1^{ère} vitesse	10 min
2^{ème} vitesse	3 min
Température fin de pétrissage	26°C
Pointage	20 min
Pesée	Au poids souhaité
Détente	10 min
Façonnage	Méthode habituelle, de préférence en moule
Apprêt	75 min (suivant caractère du pain souhaité) dans une étude à 28°C et une hygrométrie de 75%
Cuisson	240°C chaleur tombante



AVANTAGES

Un pain bénéficiant du savoir-faire IREKS sur la culture de l'épeautre depuis 160 ans

Mie humide et ambrée avec des flocons de blé d'épeautre

Bonne hydratation et bonne conservation

Goût épeautre très marqué, avec un visuel grainé

Préparation à privilégier dans des moules



COMPOSANTS PRINCIPAUX

Farine de **blé d'épeautre** (45 %), **blé d'épeautre** complet concassé, farine complète de **blé d'épeautre**, **blé d'épeautre** soufflé, flocons de **blé d'épeautre**, levain de **blé d'épeautre** complet déshydraté, désactivé (farine complète de **blé d'épeautre**, starter de culture), gluten de **blé**, **blé d'épeautre** malté concassé, millet, épaississant E 412, farine de **blé d'épeautre** malté, **sésame**, sucre, dextrose, sel, miel destiné à l'industrie, extrait de malt (malt de **blé d'épeautre**, eau), concentré de raisin, correcteur d'acidité E 262, agent de traitement de la farine E 300, enzymes (alpha-amylase, glucose oxydase).



Code article : 109.1



Emploi : 100 %



DDM : 9 mois



Conditionnement : sac de 15 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