

# Rex à la farine complète



N'hésitez plus, proposez à vos clients  
un vrai pain à la farine complète!

Ils feront la différence.



Toutes les qualités  
d'une farine complète  
à l'aspect rustique



IREKS

# Rex à la farine complète



## RECETTE POUR 10KG

Rex Pain à la farine complète 50%.....	5,000 kg
Farine T55 .....	5,000 kg
Levure 3 à 4% .....	0,400 kg
Eau* environ 62 à 65%.....	6,500 L

\*L'hydratation est à adapter suivant la valeur boulangerie de la farine

## MODE D'EMPLOI

### • Température de base

Spirale.....54°C

Batteur.....57°C

### • Pétrissage                      Spirale                      Batteur

Vitesse 1 ..... 5 min .....3 min

Vitesse 2 ..... 10 min .....12 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).....20 à 30 min

• **Apprêt** (suivant température de la chambre) .....50 à 60 min

• **Température du four**.....240 à 250°C

• **Cuisson** pour des pains de 0,400 kg..... 40 à 50 min  
évacuer la buée 1min après enfournement



Attention  
le sel est déjà incorporé  
dans le mélange.



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

