
RECEITAS

IREKS ARTISANO

IREKS
Artisano



IREKS ARTISANO:

Seleção de receitas

- 1/ **Barra rústica com centeio**
com IREKS ARTISANO e IDEAL
- 2/ **Barra rústica “Grande aroma”**
com IREKS ARTISANO e MALTA BATRO
- 3/ **Barra rústica com centeio**
com MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO
- 5/ **Pão com nozes e uvas passas**
com IREKS ARTISANO e PASTA NOZES
- 6/ **Fogaça**
com MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO
- 8/ **Pão caseiro**
com IREKS ARTISANO e IDEAL
- 9/ **Chapata com nozes**
com IREKS ARTISANO, IDEAL BACK e PASTA NOZES
- 10/ **Moña ao estilo galego**
com IREKS ARTISANO
- 11/ **Pão ao estilo toscano**
com IREKS ARTISANO
- 12/ **Fogaça ao estilo grego**
com IREKS ARTISANO
- 13/ **Fogaça**
com MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO e REX FIBRAS
- 15/ **Pão de hambúrguer rústico**
com IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%
- 16/ **Pão rústico com centeio**
com IREKS ARTISANO e PERFORMANCE PLUS
- 17/ **Pão rústico de côdea crocante**
com IREKS ARTISANO

Barra rústica com centeio com IREKS ARTISANO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	17,940 kg

Processo de elaboração

- Misturar a farinha e IREKS ARTISANO com 6,500 kg de água e deixar repousar 20 – 30 minutos (a autólise não é necessária, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar IDEAL, o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante cerca de 35 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 40 minutos.



Barra rústica “Grande aroma” com IREKS ARTISANO e MALTA BATRO

Farinha de trigo	8,500 kg
IREKS ARTISANO	1,500 kg
MALTA BATRO	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,800 kg
Total	18,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 – 120 minutos.
- Dividir peças de 0,320 kg sem desgaseificar e sem bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta e decorar com farinha de centeio.
- Fermentar durante 20 – 25 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos.



Barra rústica com centeio

com MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO

Esponja de centeio

Farinha de centeio	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Esponja de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,500 kg
Total	18,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco mais 30 minutos.
- Dividir peças de 0,250 kg, formar barras curtas e deixar repousar 60 minutos.
- Formar baguetes com cerca de 30 cm de comprimento e decorar com farinha de centeio.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com farinha de centeio e fazer quatro cortes.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 30 minutos.



Pão com nozes e uvas passas com IREKS ARTISANO e PASTA NOZES

Farinha de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
PASTA NOZES	0,100 kg
Nozes	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	7,200 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	20,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 90 – 120 minutos.
- Dividir peças de 0,450 kg sem desgaseificar e sem bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Formar barras com ponta e enfarinhar com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 40 – 45 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer em forno de pisos de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 35 – 40 minutos.



Fogaça

com MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO

Esponja de centeio

Farinha de centeio	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	7,000 kg
Farinha de centeio	2,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Esponja de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água a 30 °C	5,300 kg
Total	17,650 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 4 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Dividir peças de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente e decorar a enroladura com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 50 – 60 minutos (segundo o tamanho da peça).



Pão caseiro com IREKS ARTISANO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	9,700 kg
IREKS ARTISANO	0,300 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,450 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar peças redondas e colocá-las com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante cerca de 120 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 60% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 50 minutos.



Chapata com nozes

com IREKS ARTISANO, IDEAL BACK e PASTA NOZES

Farinha de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IDEAL BACK	0,050 kg
Nozes em pedaços	1,000 kg
PASTA NOZES	0,160 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,160 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,070 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (incluindo as nozes) até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e desgaseificar ligeiramente com a ponta dos dedos.
- Dividir e formar peças tipo chapata do tamanho desejado.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 40 minutos (segundo o tamanho da peça).



Moña ao estilo galego com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,800 kg
Total	18,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 45 minutos.
- Dividir e bolear peças de 1,000 kg.
- Formar peças redondas com abundante farinha e sem desgaseificar em excesso, colocá-las com a enroladura para baixo em lonas e polvilhar abundantemente com farinha de centeio.
- Fermentar durante 12 – 16 horas a 5 °C.
- Beliscar o centro das peças, esticar e fazer um nó simples. Pressionar o nó ligeiramente dentro das peças e fazer três ou quatro cortes ao redor, de dentro para fora.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 40 – 50 minutos.



Pão ao estilo toscano com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6.200 kg
Total	16,550 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir a massa em peças grandes, formar uma barra uniforme com aprox. 12 cm de diâmetro e enfarinhar. Seguidamente, envolver com um pano de algodão e deixar repousar 50 – 60 minutos.
- Cortar peças de aprox. 0,600 kg em forma de disco.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante cerca de 35 minutos.



Fogaça ao estilo grego com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Ervas aromáticas	0,100 kg
Azeite	0,175 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
Azeitonas Kalamata	1,500 kg
Pasta de azeitonas Kalamata	0,400 kg
Total	19,375 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as azeitonas Kalamata e a pasta de azeitonas Kalamata) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as azeitonas e a pasta de azeitonas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 45 minutos.
- Dividir peças de 0,820 kg, bolear com abundante farinha e colocá-las com a enroladura para baixo em bannetons.
- Fermentar durante 60 – 75 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 – 50 minutos.



Fogaça

com MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO e REX FIBRAS

Esponja de centeio

Farinha de centeio	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	8,200 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
REX FIBRAS	0,800 kg
Esponja de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água a 30 °C	6,000 kg
Total	18,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 8 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Dividir peças de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente e decorar a enroladura com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 50 – 60 minutos (segundo o tamanho da peça).



Pão de hambúrguer rústico com IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	8,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Açúcar	0,400 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg), bolear, humedecer e decorar com sésamo ou farinha.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (sem vapor) durante 8 – 10 minutos.



Pão rústico com centeio

com IREKS ARTISANO e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,080 kg
Água	8,000 kg
Total	18,330 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 18 – 20 horas a 5 °C.
- Deixar repousar 3 – 4 horas à temperatura ambiente.

Peças grandes

- Dividir peças de 0,500 kg e bolear sem apertar.
- Formar com farinha peças redondas sem desgaseificar e colocá-las em bannetons.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 50 minutos.

Zwirbelbrot (pão de raiz)

- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e dividir peças de 0,350 kg e 30 cm de comprimento.
- Formar as tranças com abundante farinha e sem desgaseificar.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 40 minutos.



Pão rústico de côdea crocante com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo de força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	10.500 kg
Total	20,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 120 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha, dividir e formar peças alongadas sem desgaseificar e colocá-las em telas bem enfarinhadas ou em papel de forno.
- Fermentar durante 30 – 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 60% H.R.
- Cozer em forno de pisos a 260 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos (segundo o tamanho da peça).



