

---

# RECEITAS REX AVENA

---

**REX**  
*Avena*



## Pão crocante de aveia (22%) com farinhas integrais de aveia (15%) e trigo duro (8%) com REX AVENA e PERFORMANCE PLUS

Farinha de trigo de média força	6,750 kg
REX AVENA	2,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,035 kg
Sêmola de trigo duro	0,750 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,500 kg
Total	16,815 kg

### Topping

REX AVENA

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar as peças, humedecer e decorar com o mesmo mix.
- Fermentar com a enroladura para cima de 16 a 20 horas a 5 – 7 °C.
- Aumentar a temperatura a 12 – 14 °C e deixar repousar 1 hora o cerca de 30 minutos à temperatura ambiente.
- Virar, cortar se é necessário e cozer de entrada a 230 – 240 °C, baixando para 210 °C durante 35 – 40 minutos.



## Pão de aveia (22%) com farinha integral de aveia (15%) com REX AVENA

Farinha de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
Total	16,180 kg

Opcional: acrescentar 2% de azeite para personalizar e enriquecer a receita.

### Topping

REX AVENA

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,250 kg para pão e de 0,400 kg para pão de forma.
- Repouso após bolear cerca de 10 minutos.
- Formar as peças, humedecer e decorar com o mesmo mix.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 – 220 °C durante cerca de 20 minutos (pão).
- Cozer a 220 – 225 °C durante cerca de 35 minutos (pão de forma).



## Pão de forma de aveia (22%) com farinha integral de aveia (15%) com REX AVENA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,700 kg</b>

### Topping (por peça)

REX AVENA	0,014 kg
-----------	----------

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 10 minutos.
- Formar peças ligeiramente largas (10 – 12 cm de comprimento), humedecer e decorar com o mesmo mix.
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação.
- Fazer um corte transversal e cozer a 210 – 220 °C durante cerca de 40 minutos.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contém em média:

Energia:	1118 kJ (265 kcal)
Lípidos:	3,1 g
dos quais saturados:	0,7 g
Hidratos de carbono:	48,7 g
dos quais açúcares:	2,0 g
Fibra:	3,9 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,4 g

## Pão terno

com REX AVENA e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de média força	8,000 kg
REX AVENA	1,400 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,600 kg
ANTISCHIM	0,016 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>16,186 kg</b>

### Topping

REX AVENA

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 5 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,550 kg ou do tamanho desejado.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar peças redondas, humedecer com água e decorar com REX AVENA.
- Fermentar de cabeça para baixo durante 80 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, virar as peças e fazer quatro cortes.
- Cozer de entrada a 230 – 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante cerca de 25 minutos.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



# Torta

## com MASA MADRE PIE, REX AVENA, IREKS-TOPPING e MALTA RUSTIBACK

### Esponja de trigo

Farinha de trigo	0,900 kg
MASA MADRE PIE	0,900 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	1,800 kg
<b>Total</b>	<b>3,602 kg</b>

- 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	6,000 kg
REX AVENA	2,500 kg
Esponja de trigo	3,000 kg
IREKS-TOPPING	1,000 kg
MALTA RUSTIBACK	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,000 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,250 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar as peças em forma de pão rústico ou torta plana, humedecer e decorar com REX AVENA.
- Fermentar durante 75 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C (com vapor) durante 28 minutos.



## Cookies de espelta e aveia com MELLA ESPELTA CAKE, REX AVENA e TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
REX AVENA	0,250 kg
Manteiga	0,750 kg
Açúcar mascavado	0,300 kg
Farinha	0,250 kg
TRISAN	0,005 kg
Água	0,150 kg
Total	2,705 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta até obter uma massa mal amassada.
- Dividir peças de 0,400 kg, formar barras de 4 cm de diâmetro e 40 cm de comprimento com a ajuda de um papel e congelar.
- Cortar discos com 1 cm de espessura e decorar com REX AVENA.
- Cozer a 180 °C durante 15 minutos.



