
RECEITAS REX BAVAROIS

REX
Bavarois



REX BAVAROIS:

Seleção de receitas

- 1/ **Pão de trigo (53%) e centeio (47%)**
com REX BAVAROIS
- 2/ **Pão**
com UNSER GERSTENBROT, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS
- 3/ **Pão com bagaço de cerveja (24%)**
com REX BAVAROIS e MASA MADRE PIE
- 4/ **Pão misturado de centeio (53%) e trigo (47%)**
com MASA MADRE ROGGEN, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS
- 5/ **Pão caseiro**
com MASA MADRE PIE e REX BAVAROIS
- 6/ **Pão de milho (15%) e centeio (20%)**
com IREKS MAÍZ e REX BAVAROIS
- 7/ **Pão misturado de trigo (71%) e centeio (29%) (Mischungsbrot)**
com REX BAVAROIS e MASA MADRE ROGGEN
- 8/ **Pãezinhos de centeio (33%) recheados**
com REX BAVAROIS
- 9/ **Pãezinhos de centeio (47%) com uvas passas (6%) e nozes (10%)**
com REX BAVAROIS e PASTA NOZES

Pão de trigo (53%) e centeio (47%) com REX BAVAROIS

Farinha de trigo	5,000 kg
REX BAVAROIS	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,200 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 8 minutos em velocidade lenta e 4 minutos em velocidade rápida (ao amassar durante mais tempo de forma mais lenta, é aconselhável adicionar água morna ou mesmo quente).
- Temperatura da massa: aprox. 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Repouso após bolear cerca de 5 minutos.
- Formar peças curtas ou redondas.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 40 minutos.
 - Se desejar peças rústicas e com corte, manter o registo fechado.
 - Se desejar peças sem corte e brilhantes, deixar sair o vapor decorridos 2 minutos e continuar a cozedura. Ao sair do forno, pintar com água.



Pão

com UNSER GERSTENBROT, REX BAVAROIS e IREKS UNI PLUS

Farinha de trigo	4,000 kg
UNSER GERSTENBROT	4,000 kg
REX BAVAROIS	2,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sementes de abóbora (demolhadas)	1,600 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
Total	18,510 kg

- Deixar de molho 1,000 kg de sementes de abóbora em 0,600 kg de água a 40 °C e deixar repousar 60 minutos.

Topping

Sésamo e sementes de abóbora (3:1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 10 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,870 kg.
- Formar as peças, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em lonas e fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 50 minutos.



Pão com bagaço de cerveja (24%) com REX BAVAROIS e MASA MADRE PIE

Pão feito com cevada maltada (tipo Pilsner) para a produção de cerveja, posteriormente cozida de acordo com o processo de fabrico da cerveja e escorrida.

Se não tivermos bagaço disponível, podemos fabricá-lo (neste processo o cereal normalmente quase triplica o seu peso inicial):

- Cozer a cevada durante 90 minutos a 85 °C e escorrer.
- Reservar no frigorífico no máximo 1 dia ou congelar.

Farinha de trigo de força	9,000 kg
REX BAVAROIS	1,000 kg
Bagaço de cevada (escorrido)	4,500 kg
MASA MADRE PIE	0,400 kg
Sal	0,260 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
Total	22,160 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 45 minutos.
- Dividir peças de 1,000 kg e bolear suavemente, mas conferindo força às peças.
- Repouso após bolear: 30 minutos.
- Formar peças quadradas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 70% H.R.
- Enfarinhar, cortar e cozer em forno de pisos de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 190 °C durante 55 minutos.



Pão misturado de centeio (53%) e trigo (47%)

**com MASA MADRE ROGGEN, REX BAVAROIS
e IREKS UNI PLUS**

Espanja de centeio

Farinha de centeio	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,200 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	2,000 kg
Total	3,402 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	5,000 kg
REX BAVAROIS	5,000 kg
Espanja de centeio	3,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água a 30 °C	5,600 kg
Total	18,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir peças de 0,800 kg, bolear e enfarinhar.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer a 210 °C (com vapor) durante 50 minutos.



Pão caseiro

com MASA MADRE PIE e REX BAVAROIS

Esponja de trigo

Farinha de trigo	0,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	1,000 kg
Total	2,012 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogênea.
- 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
REX BAVAROIS	1,000 kg
Esponja de trigo	2,012 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,170 kg
Água	5,500 kg
Total	17,862 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogênea.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir peças de 0,550 kg – 1,060 kg, bolear e enfarinhar.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 40 – 60 minutos.



Pão de milho (15%) e centeio (20%) com IREKS MAÍZ e REX BAVAROIS

Farinha de trigo de média força	4,000 kg
IREKS MAÍZ	4,000 kg
REX BAVAROIS	2,000 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	16,240 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg ou 0,800 kg.
- Formar peças redondas, enfarinhar e colocar com a enroladura para baixo em lonas.
- Fermentar durante 50 – 60 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 minutos (segundo o tamanho da peça).



Pão misturado de trigo (71%) e centeio (29%) (Mischungsbrot) com REX BAVAROIS e MASA MADRE ROGGEN

Farinha de trigo	7,000 kg
REX BAVAROIS	3,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	16,380 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 28 – 29 °C.
- Repouso em bloco cerca de 40 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,650 kg.
- Repouso após bolear: 5 minutos.
- Formar peças curtas tipo pão rústico e colocá-las em bannetons.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar a superfície com água e picar com um rolo de picar massa (pica miolos) ou cortar.
- Cozer a 240 °C (com muito vapor), abrir o registo decorridos 2 minutos e deixar sair o vapor. Fechar o registo e cozer a 210 °C durante 45 minutos.



Pãezinhos de centeio (33%) recheados com REX BAVAROIS

Massa

Farinha de trigo	6,500 kg
REX BAVAROIS	3,500 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	5,700 kg
Total	16,210 kg

Recheio

Manteiga	0,200 kg	} Refogar
Cebola em pedaços	0,300 kg	
Alho em pedaços	0,200 kg	
Bacon aos cubos	0,500 kg	
Alho-francês cortado	2,000 kg	
Pimenta, sal	C/S	
Ovos	1,000 kg	
Queijo ralado	1,500 kg	
Total	5,700 kg	

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir peças de 0,320 kg e deixar repousar 5 minutos.
- Laminar uma “manta” de uns 60 x 15 cm. Dosear seis porções de recheio de aprox. 0,050 kg no centro das peças e fechar dobrando suavemente.
- Colocar as peças recheadas com a enroladura para baixo num tabuleiro de forno, pressionar as seis porções com o dorso de uma raspa plástica e polvilhar ligeiramente com farinha de centeio.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte em forma de cruz e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 35 minutos.



Pãezinhos de centeio (47%) com uvas passas (6%) e nozes (10%) com REX BAVAROIS e PASTA NOZES

Farinha de trigo	5,000 kg
REX BAVAROIS	5,000 kg
PASTA NOZES	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,900 kg
Uvas passas	1,000 kg
Nozes	1,500 kg
Total	18,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas e as nozes) mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar as uvas passas e as nozes no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 25 minutos.



