

---

# RECEITAS REX RUSTICO

---



## REX RUSTICO: Seleção de receitas

- 1/ **Sortido de baguetes rústicas**  
com REX RUSTICO e CRAFT-MALZ
- 3/ **Hambúrgueres com malte**  
com MELLA-HT-SUPERSOFT, REX RUSTICO e MALTA BACKEXTRAKT
- 5/ **Pão rústico com sementes**  
com CORN-PEPP e REX RUSTICO
- 6/ **Barra ao estilo galego “clean label”**  
com REX RUSTICO
- 7/ **Barra ao estilo galego pré-cozida**  
com REX RUSTICO e IDEAL
- 8/ **Bagels americanos**  
com REX RUSTICO e IREKS UNI PLUS
- 9/ **Pão de curcuma**  
com REX RUSTICO e IDEAL BACK
- 10/ **Barra rústica com azeitonas**  
com REX RUSTICO
- 11/ **Focaccia**  
com REX RUSTICO e IDEAL
- 12/ **Pão caseiro**  
com REX RUSTICO e IDEAL BACK
- 13/ **Pão caseiro**  
com REX RUSTICO e IDEAL

## Sortido de baguetes rústicas com REX RUSTICO e CRAFT-MALZ

### Spicy baguete

Farinha de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
<u>Pimentos + malaqueta em óleo*</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	19,000 kg

\* Adicionar no final da amassadura e misturar.

### Baguete Tom Brown

Farinha de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacau em pó	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,250 kg
<u>Tomates secos em óleo*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	20,250 kg

\* Adicionar no final da amassadura e misturar.

### Autumn baguete

Farinha de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NOZES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,250 kg
Nozes em pedaços*	1,500 kg
<u>Figos secos em pedaços*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	21,800 kg

\* Adicionar no final da amassadura e misturar.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Formar barras sem ponta e decorar com farinha.
- Fermentar sobre telas durante 16 horas a 6 °C.
- Virar e cozer a 230 °C (com vapor) durante 30 minutos. Abrir o registro 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Hambúrgueres com malte

### com MELLA-HT-SUPERSOFT, REX RUSTICO e MALTA BACKEXTRAKT

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,600 kg
REX RUSTICO	1,200 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,900 kg</b>

#### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros, humedecer ligeiramente e polvilhar com um pouco de cominho preto.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças uns minutos à temperatura ambiente para que a superfície fique ligeiramente seca.
- Cozer a 260 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.

#### **Molho barbecue maltado**

Amido de milho ou arroz	0,050 kg
Chili (aprox.)	0,005 kg
Colorau fumado	0,010 kg
Sal (aprox.)	0,005 kg
Puré de tomate	1,000 kg
<b>MALTA BACKEXTRAKT</b>	<b>0,100 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,170 kg</b>

- Misturar o amido com as especiarias a seco. Seguidamente, triturar com o puré de tomate e MALTA BACKEXTRAKT até conseguir uma mistura homogénea.

**Sugestão de apresentação:** cortar pela metade o pão de hambúrguer, tostar ligeiramente ambas partes da superfície cortada e barrar a parte inferior com o molho barbecue maltado. Adicionar o hambúrguer e os ingredientes ao gosto (salada, queijo, bacon, tomate, etc.) Depois, voltamos a pôr o molho barbecue maltado como topping, tapamos com a outra parte do pão e metemos um palito de madeira.



## Pão rústico com sementes com CORN-PEPP e REX RUSTICO

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,160 kg
Levedura	0,100 kg
Água	7,800 kg
Total	18,060 kg

### Topping

IREKS-TOPPING

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Deixar repousar 2 ou 3 horas à temperatura ambiente.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha, humedecer e decorar a superfície com IREKS-TOPPING.
- Dividir e formar peças tipo chapata, fazer um corte profundo no meio das peças e introduzir as extremidades através do orifício.
- Fermentar durante 10 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 220 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 30 – 35 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Barra ao estilo galego “clean label” com REX RUSTICO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,900 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar a farinha e REX RUSTICO 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 o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 40 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 30 – 35 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Barra ao estilo galego pré-cozida com REX RUSTICO e PREBACK

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,000 kg

### Processo de elaboração

- Misturar a farinha e REX RUSTICO com 6,000 kg de água e deixar repousar 20 – 30 minutos (a autólise não é necessária, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 40 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pré-cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante 16 – 18 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Bagels americanos com REX RUSTICO e IREKS UNI PLUS

### Massa

Farinha de trigo de média força	3,600 kg
REX RUSTICO	0,400 kg
IREKS UNI PLUS	0,040 kg
Açúcar	0,120 kg
Manteiga	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,080 kg
Água (aprox.)	2,150 kg
<b>Total</b>	<b>6,590 kg</b>

### Banho maltado

MALTA BATRO	0,150 kg
Sal	0,005 kg
Água	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>1,655 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir peças de 0,075 kg e deixar repousar 15 – 20 minutos.
- Formar as peças, fazer um buraco no centro, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING ou outras sementes (opcional).
- Colocar as peças em telas ou tabuleiros e guardar em câmara de frio ou no frigorífico a 4 °C durante cerca de 20 horas.
- Cozer com um dos seguintes métodos: por ebulição\* ou com vapor do forno\*\*.
- Cozer de entrada a 230 °C (com muito vapor), baixando para 200 °C durante 20 minutos.

\* **Método por ebulição:** ferver as peças no banho maltado cerca de 45 segundos de cada lado, retirar e escorrer. Deixar repousar cerca de 10 minutos à temperatura ambiente.

\*\* **Método com vapor do forno:** cozer a 200 °C (com muito vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos e deixar repousar cerca de 10 minutos.



## Pão de curcuma com REX RUSTICO e IDEAL BACK

Farinha de trigo	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL BACK	0,040 kg
Curcuma	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,480 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 23 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar as peças e colocá-las em formas.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar a gosto e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 40 minutos.



## Barra rústica com azeitonas com REX RUSTICO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Orégãos	0,030 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,060 kg
Água	7,400 kg
<u>Azeitonas pretas sem caroço</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	19,990 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as azeitonas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as azeitonas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Deixar repousar 2 ou 3 horas à temperatura ambiente.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha, dividir peças de 0,150 kg – 0,200 kg e formar barras alongadas com ponta sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 15 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Focaccia com REX RUSTICO e IDEAL

### Massa

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Azeite	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,720 kg</b>

### Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>0,535 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir peças de 0,750 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificados.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com verduras, chouriço, alecrim, azeitonas, etc.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



## Pão caseiro com REX RUSTICO e IDEAL BACK

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL BACK	0,040 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,420 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 10 – 15 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 60 – 90 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 cerca de 50 minutos.



## Pão caseiro com REX RUSTICO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	9,500 kg
REX RUSTICO	0,500 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,430 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 10 – 15 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 60 – 90 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 cerca de 50 minutos.



