

---

# RECEITAS REX SOJA

---



## REX SOJA:

### Seleção de receitas

- 1/ **Pão**  
com REX SOJA
- 2/ **Pãezinhos**  
com REX SOJA
- 3/ **Pão**  
com REX ESPELTA FIT e REX SOJA
- 4/ **Pão de forma**  
com REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS
- 5/ **Pão**  
com MASA MADRE DURUM, REX CHÍA e REX SOJA

# Pão

## com REX SOJA

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

### 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 do tamanho desejado.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 60 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 200 °C durante 40 minutos (segundo o peso da peça).



## Pãezinhos com REX SOJA

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
Azeite	0,400 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,300 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear empelos de 1,800 kg (para divisoras de 30 peças x 0,060 kg).
- Formar os pãezinhos.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer a 230 °C (com vapor) durante 15 minutos.



### **DECLARAÇÃO NUTRICIONAL**

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1233 kJ (293 kcal)
Lípidos:	6,0 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	46,5 g
dos quais açúcares:	2,4 g
Fibra:	4,3 g
Proteínas:	10,8 g
Sal:	1,3 g

# Pão

## com REX ESPELTA FIT e REX SOJA

Farinha integral de espelta	3,500 kg
REX ESPELTA FIT	5,000 kg
REX SOJA	1,500 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Repouso após bolear: 30 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Peneirar com farinha e cozer a 250 °C (com vapor) durante 12 minutos (segundo o tamanho da peça).



## Pão de forma

### com REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,550 kg</b>

#### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar peças curtas e largas, decorar com farinha de trigo e colocar em formas de 20 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar com uma tesoura ou fazer um corte longitudinal profundo.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 40 minutos.



#### **DECLARAÇÃO NUTRICIONAL** 100 g de pão contém em média:

Energia:	1094 kJ (259 kcal)
Lípidos:	4,3 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	43,0 g
dos quais açúcares:	2,3 g
Fibra:	3,9 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,2 g

# Pão

## com MASA MADRE DURUM, REX CHÍA e REX SOJA

### Esponja de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,022 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 CHÍA	2,500 kg
REX SOJA	1,500 kg
Esponja de trigo duro	2,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,700 kg</b>

### Topping

IREKS-TOPPING

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,400 kg e bolear.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar as peças em forma de pão rústico, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C (com vapor) durante 40 minutos.



