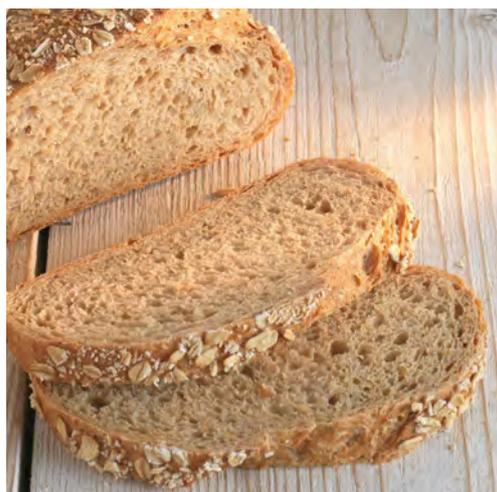


---

# RECETARIO REX AVENA

---

**REX**  
*Avena*



# Pan crujiente de avena (22%) con harinas integrales de avena (15%) y trigo duro (8%) con REX AVENA y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	6,750 kg
REX AVENA	2,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,035 kg
Sémola de trigo duro	0,750 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>6,500 kg</u>
Total	16,815 kg

## Topping

REX AVENA

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar con el pliegue hacia arriba de 16 a 20 horas a 5 – 7 °C.
- Subir la temperatura a 12 – 14 °C y dejar reposar 1 hora o unos 30 minutos a temperatura ambiente.
- Girar, cortar si es necesario y cocer de entrada a 230 – 240 °C, bajando a 210 °C durante 35 – 40 minutos.



## Pan de avena (22%) con harina integral de avena (15%) con REX AVENA

Harina de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,800 kg</u>
Total	16,180 kg

Opcional: añadir 2% de aceite de oliva para personalizar y enriquecer la receta.

### Topping

REX AVENA

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg para pan y de 0,400 kg para pan de molde.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 – 220 °C durante unos 20 minutos (pan).
- Cocer a 220 – 225 °C durante unos 35 minutos (pan de molde).



## Pan de molde de avena (22%) con harina integral de avena (15%) con REX AVENA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,700 kg</b>

### Topping (por pieza)

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

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación.
- Hacer un corte transversal y cocer a 210 – 220 °C durante unos 40 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar y envasar.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1118 kJ (265 kcal)
Grasas:	3,1 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	48,7 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,4 g

# Pan tierno

## con REX AVENA e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de media fuerza	8,000 kg
REX AVENA	1,400 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,600 kg
ANTISCHIM	0,016 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>16,186 kg</b>

### Topping

REX AVENA

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 5 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,550 kg o del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas, humedecer con agua y rebozar con REX AVENA.
- Fermentar boca abajo durante 80 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, girar las piezas y hacer cuatro cortes.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 25 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, rebanar y embolsar.



# Torta

## con MASA MADRE PIE, REX AVENA, IREKS-TOPPING y MALTA RUSTIBACK

### Esponja de trigo

Harina de trigo	0,900 kg
MASA MADRE PIE	0,900 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,800 kg
<b>Total</b>	<b>3,602 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

### Masa

Harina 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
Levadura	0,200 kg
Agua	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,000 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar las piezas en forma de "chusco" o torta plana, humedecer y rebozar con REX AVENA.
- Fermentar durante 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con vapor) durante 28 minutos.



## Cookies de espelta y avena con MELLA ESPELTA CAKE, REX AVENA y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
REX AVENA	0,250 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Harina	0,250 kg
TRISAN	0,005 kg
Agua	0,150 kg
Total	2,705 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta hasta formar una masa.
- Dividir piezas de 0,400 kg, formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud con la ayuda de un papel y congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y rebozar con REX AVENA.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos.



