
RECETARIO

REX FIBRAS



REX FIBRAS:

Selección de recetas

- 1/ **Pan rústico precocido**
con REX FIBRAS, PREBACK, EXTRACTO DE MALTA y MASA MADRE PIE
- 2/ **Barra rústica**
con MASA MADRE DURUM y REX FIBRAS
- 3/ **Barra rústica**
con REX DURUM y REX FIBRAS
- 4/ **Chusco**
con MASA MADRE PIE y REX FIBRAS
- 6/ **Chusco**
con MASA MADRE DURUM y REX FIBRAS
- 8/ **Hogaza**
con MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO y REX FIBRAS
- 10/ **Pan**
con MASA MADRE ROGGEN, REX KORN y REX FIBRAS
- 11/ **Pan del antiguo molino**
con REX FIBRAS y MASA MADRE PIE
- 12/ **Croissants**
con MELLA CROISSANT y REX FIBRAS
- 13/ **Croissants**
con REX FIBRAS, IDEAL y EXTRACTO DE MALTA

Pan rústico precocido

con REX FIBRAS, PREBACK, EXTRACTO DE MALTA y MASA MADRE PIE

Harina de trigo	9,000 kg
REX FIBRAS	1,000 kg
PREBACK	0,200 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Sal	0,210 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>8,000 kg</u>
Total	19,010 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 30 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar barras cortas sin punta.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Tamizar con harina y cocer a 250 °C (con vapor) durante 12 minutos (según el tamaño de la pieza).



Barra rústica

con MASA MADRE DURUM y REX FIBRAS

Esponja de trigo

Harina de trigo	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,000 kg
Total	2,012 kg

- 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	8,500 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Esponja de trigo	1,012 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,800 kg
Total	17,192 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barras cortas.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 35 – 40 minutos.



Barra rústica con REX DURUM y REX FIBRAS

Harina de trigo de media fuerza	8,700 kg
REX DURUM	0,800 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,800 kg
Total	18,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barras alargadas con punta y enharinar.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 35 – 40 minutos.



Chusco

con MASA MADRE PIE y REX FIBRAS

Esponja de trigo

Harina de trigo	1,000 kg
MASA MADRE PIE	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	2,000 kg
Total	4,022 kg

- 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	9,500 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
IDEAL	0,030 kg
Esponja de trigo	3,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	7,000 kg
Total	20,330 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida (dependiendo de la amasadora).
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 40 minutos más.
- Dividir piezas de 0,450 kg.
- Con cuidado, formar barrotos cortos con harina de centeno y colocarlos con el cierre hacia abajo en lonas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar, hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos.



Chusco

con MASA MADRE DURUM y REX FIBRAS

Esponja de trigo duro

Harina de trigo	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,500 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	1,500 kg
Total	2,522 kg

- 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	7,000 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Esponja de trigo duro	2,500 kg
Sémola de trigo duro	2,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,200 kg
Total	19,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar 40 minutos más.
- Dividir piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco” sin punta, enharinar el cierre y colocar con el cierre hacia abajo en telas enharinadas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Hogaza

con MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO y REX FIBRAS

Esponja de centeno

Harina de centeno	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- 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	8,200 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
REX FIBRAS	0,800 kg
Esponja de centeno	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua a 30 °C	6,000 kg
Total	18,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida (dependiendo de la amasadora).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Dividir piezas de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente y rebozar el cierre con harina de centeno.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y espolvorear con harina de centeno.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 50 – 60 minutos (según el tamaño de la pieza).



Pan

con MASA MADRE ROGGEN, REX KORN y REX FIBRAS

Esponja de centeno

Harina de centeno	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- 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	5,000 kg
REX KORN	4,000 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Esponja de centeno	1,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,160 kg
Agua	5,100 kg
Total	16,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar 20 minutos más.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.
Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Pan del antiguo molino con REX FIBRAS y MASA MADRE PIE

Esponja de trigo con salvado

REX FIBRAS	2,000 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,004 kg
<u>Agua a 28 °C</u>	<u>3,500 kg</u>
Total	6,054 kg

- 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	8,000 kg
Esponja de trigo con salvado	6,054 kg
Sal	0,160 kg
Levadura	0,160 kg
<u>Agua</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	19,374 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar piezas redondas, humedecer y rebozar con REX FIBRAS.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 minutos.



Croissants

con MELLA CROISSANT y REX FIBRAS

Harina de trigo de media fuerza	7,600 kg
MELLA CROISSANT	1,500 kg
REX FIBRAS	0,900 kg
Mantequilla	0,300 kg
Levadura	0,450 kg
Agua (aprox.)	5,320 kg
Total	16,070 kg

Margarina para pliegues: 0,300 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar en la nevera unos 30 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 20 minutos.



Croissants

con REX FIBRAS, IDEAL y EXTRACTO DE MALTA

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX FIBRAS	1,000 kg
IDEAL	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,100 kg
Azúcar	0,500 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,600 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	17,430 kg

Margarina para pliegues: 0,300 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar en la nevera unos 30 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 20 minutos.



