
RECETARIO

REX SOVIGRAINS



Pan con centeno, trigo y semillas con REX SOVIGRAINS y MASA MADRE ROGGEN

Masa

Harina de trigo	4,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Harina de centeno	1,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	7,200 kg
Total	17,400 kg

Topping

Copos de avena o harina de trigo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado, humedecer y rebozar con copos de avena o harina de trigo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 60 minutos.



Pan de trigo con centeno y semillas con REX SOVIGRAINS

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>7,300 kg</u>
Total	17,400 kg

Topping

Harina integral de centeno

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Formar las piezas en forma de “chusco” o pan de molde, humedecer y rebozar con harina integral de centeno.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 60 minutos (según el tamaño de la pieza).



Norlandbrot 50%

con REX SOVIGRAINS, REX FIBRAS, IREKS UNI PLUS
y MALTA PANIMALTIN

Masa

Harina de trigo de fuerza	5,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
REX FIBRAS	1,000 kg
Semillas de girasol tostadas	0,750 kg
IREKS UNI PLUS	0,250 kg
MALTA PANIMALTIN	0,060 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	4,600 kg
Total	16,810 kg

Topping

Semillas de girasol

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir piezas de 0,750 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con semillas de girasol.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 minutos.



Pumpernickel

con REX SOVIGRAINS, IREKS-ÖKOSAUER, MALTA PANIMALTIN y MALTA RUSTIBACK

Remojo

Granos de centeno triturados	2,500 kg
Agua a 35 °C	2,500 kg
Total	5,000 kg

- Dejar reposar 2 horas.

Masa

Remojo	5,000 kg
REX SOVIGRAINS	2,500 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,250 kg
MALTA PANIMALTIN	0,050 kg
MALTA RUSTIBACK	0,060 kg
ANTISCHIM	0,030 kg
Levadura	0,025 kg
Agua	1,500 kg
Total	9,415 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta durante 20 minutos.
- Temperatura de la masa: aprox. 30 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir pastones de 2,000 kg y colocar en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante unos 90 – 100 minutos. El Pumpernickel cocido debe tener una temperatura interna de 95 °C.



“Fränklis”

con REX SOVIGRAINS y FRISCH UND FROSTIG

Remojo

REX SOVIGRAINS	2,500 kg
Agua a 45 °C	2,500 kg
Total	5,000 kg

- Dejar reposar 30 minutos.

Masa

Harina de trigo	7,500 kg
Remojo	5,000 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,300 kg
Sal	0,110 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	3,800 kg
Total	17,010 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir pastones de 2,100 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,070 kg).
- Formar piezas ligeramente alargadas, marcar y girar.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 22 – 24 minutos.



Panecillos con muesli

con REX SOVIGRAINS, PREBACK e IREKS UNI PLUS

Masa

Harina de trigo	3,000 kg
REX SOVIGRAINS	1,000 kg
PREBACK	0,050 kg
IREKS UNI PLUS	0,040 kg
Miel	0,150 kg
Mantequilla	0,100 kg
Nueces troceadas	0,400 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,160 kg
Agua	2,300 kg
Pasas sultanas	0,500 kg
Orejones troceados	0,400 kg
Almendras laminadas	0,300 kg
Total	8,480 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas, los orejones troceados y las almendras laminadas) hasta conseguir una masa fina y elástica. A continuación, añadir el resto de ingredientes y amasar a velocidad lenta durante 2 minutos.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir pastones de 1,800 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,060 kg) y dejar reposar unos 15 minutos.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Dividir sin bolear y colocar en bandejas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 20 minutos.



Pan plano escandinavo

con REX SOVIGRAINS, IREKS SOFTY PLUS,
MASA MADRE LÍQUIDA y MALTA PANIMALTIN

Harina de centeno	3,000 kg
Harina de trigo	2,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MASA MADRE LÍQUIDA	0,400 kg
MALTA PANIMALTIN	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 10 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida en amasadora espiral hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 32 – 33 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 18 mm de grosor con ayuda de harina de centeno y formar piezas tipo chapata de 8 x 12 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 20 minutos.



Crackers

con REX SOVIGRAINS

Harina de trigo	5,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	7,000 kg
Margarina/Mantequilla	2,160 kg
Total	19,460 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea. A continuación, añadir la margarina o la mantequilla y mezclar a velocidad lenta hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Laminar una “manta” de 4 – 5 mm de grosor, cortar y colocar en bandejas ligeramente untadas con mantequilla y espolvoreadas abundantemente con copos de avena.
- Pulverizar la superficie con agua y espolvorear con el topping deseado (semillas de calabaza, semillas de amapola, semillas de girasol, queso rallado, sésamo blanco, etc.).
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pinchar la masa con un erizo y cortar en rectángulos de 10 x 5 cm.
- Cocer de entrada a 210 °C (sin vapor y con el tiro abierto), bajando a 180 °C durante 40 minutos.



Croissants con cereales y semillas con REX SOVIGRAINS y MALZPERLE PLUS

Masa

Harina de trigo	3,500 kg
REX SOVIGRAINS	1,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,100 kg
Sal	0,075 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	3,300 kg
Total	8,575 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,200 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos con la margarina o la mantequilla, dejando reposar unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



Caracolas de cereales

con REX SOVIGRAINS, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo	3,500 kg
REX SOVIGRAINS	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	8,010 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	1,610 kg

Topping

IREKS-TOPPING o sésamo blanco

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 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 25 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra de unos 5 cm de grosor, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING o sésamo blanco.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



