
RECEITAS

REX ESPELTA ARTESANO



Pão 100% de espelta rústico com REX ESPELTA ARTESANO

REX ESPELTA ARTESANO	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,300 kg
Total	11,500 kg

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: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 40 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar as peças e decorar com farinha de espelta ou com o mesmo mix.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 – 220 °C durante cerca de 40 minutos.



Chapata 100% de espelta (longa fermentação)

com REX ESPELTA ARTESANO e ESPELTA PLUS

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,100 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,080 kg
Água	8,000 kg
Total	18,380 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 23 – 24 °C.
- Repouso em bloco cerca de 16 – 18 horas a 5 °C.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco durante cerca de 60 minutos à temperatura ambiente.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha de espelta, dividir e formar peças tipo chapata.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos à temperatura ambiente.
- Cozer de entrada a 240 – 250 °C, baixando para 220 °C durante cerca de 40 minutos (segundo o tamanho da peça).



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1039 kJ (246 kcal)
Lípidos:	2,8 g
dos quais saturados:	0,9 g
Hidratos de carbono:	43,4 g
dos quais açúcares:	2,9 g
Fibra:	2,1 g
Proteínas:	10,5 g
Sal:	1,5 g

Pão

com REX ESPELTA ARTESANO e REX SOJA

Farinha integral de espelta	3,500 kg
REX ESPELTA ARTESANO	5,000 kg
REX SOJA	1,500 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6.000 kg
Total	16,200 kg

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 forno

com REX ESPELTA ARTESANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de média força	3,700 kg
REX ESPELTA ARTESANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,300 kg
Azeite	0,125 kg
Levedura	0,125 kg
Água	2,750 kg
Total	8,000 kg

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 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg ou do tamanho desejado.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar as peças, humedecer com água e decorar com farinha.
- Fermentar durante 80 – 90 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R. (em bannetons se possível).
- Fazer três cortes e cozer de entrada a 230 – 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 20 minutos (segundo o tamanho da peça).



Coca de padeiro 100% de espelta com REX ESPELTA ARTESANO

REX ESPELTA ARTESANO	10,000 kg
Azeite	0,700 kg
Levedura	0,200 kg
Água	7,000 kg
Total	17,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 60 minutos.
- Dividir peças de 0,400 kg, formar barras sem desgaseificar e deixar repousar 20 minutos.
- Esticar as peças e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com azeite virgem, pressionar com os dedos e polvilhar com açúcar granulado.
- Cozer a 260 °C durante cerca de 10 minutos (se possível diretamente sobre lar).
Ao sair do forno, pulverizar com anis seco.



Cake de espelta com REX ESPELTA ARTESANO e BIENETTA

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

Massa

Ovos	1,000 kg
Açúcar	0,900 kg
Mel	0,100 kg
REX ESPELTA ARTESANO	0,800 kg
MELLA TRIEB	0,030 kg
Óleo/Manteiga	0,600 kg
Total	3,430 kg

Decoração

BIENETTA	0,200 kg
Sementes de abóbora	0,150 kg
Flocos de aveia	0,050 kg
Total	0,400 kg

- Misturar os ingredientes.

Processo de elaboração

- Bater os ovos, o açúcar e o mel até que a massa fique homogênea e branca. Seguidamente, adicionar REX ESPELTA ARTESANO e MELLA TRIEB. Incorporar a gordura e bater em velocidade média durante 5 minutos.
- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Cobrir uniformemente com a decoração e cozer a 180 °C durante 45 – 50 minutos.



