
RECEITAS REX MILANO

RexMilano



Focaccia

com REX MILANO e IDEAL

Massa

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,000 kg
Total	16,690 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir peças de 0,750 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificados.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com verduras, chouriço, alecrim, azeitonas, etc.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



Mini pizzas pré-cozidas com REX MILANO e IREKS UNI PLUS

Massa

Farinha de trigo	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,120 kg
Água	2,750 kg
Total	7,960 kg

Recheio*

Tomate natural	3,000 kg
Queijo Emmental ralado	0,750 kg
Pimento verde	0,500 kg
Presunto cozido aos cubos	0,500 kg
Cogumelos fatiados cozidos	0,400 kg
Azeitonas pretas	0,300 kg
Cebola picada	0,300 kg
Sal, pimenta, orégãos	C/S
Total	5,750 kg

* O recheio pode variar a gosto.

- Cortar os ingredientes em cubos pequenos, misturar e temperar a gosto. Se o recheio desprende demasiado líquido, pode secar-se com um pouco de pão ralado.

Topping

Sésamo e queijo Emmental ralado

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Humedecer as peças com água, decorar com sésamo e colocá-las em tabuleiros.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Marcar as peças cravando os dedos (sem furar), repartir o recheio e decorar com o topping.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pré-cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando imediatamente a 170 °C durante cerca de 12 minutos.
- Deixar arrefecer e proceder à sua congelação e armazenagem
- Para a cozedura final, deixar descongelar e cozer a 200 °C durante cerca de 15 minutos.



Gressinos com REX MILANO e PREBACK

Farinha de trigo de média força	8,000 kg
REX MILANO	2,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azeite	1,000 kg
Manteiga	0,300 kg
Sal	0,125 kg
Levedura	0,250 kg
Água fria (aprox.)	5,000 kg
Total	16,775 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Laminar uma “manta” com 6 mm de grosor, cortar tiras com 5 mm de largura e 25 – 30 cm de comprimento e formar os gressinos.
- Fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 27 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 220 °C (com vapor), baixando para 170 °C durante cerca de 20 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



Pizza snacks

com REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	3,000 kg
REX MILANO	1,250 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,190 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	7,390 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	0,350 kg
Natas líquidas	0,250 kg
Leite inteiro	0,250 kg
MELLA CHOUX	0,060 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
Total	0,910 kg

Topping

Sésamo branco
Sementes de papoila

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 23 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 10 cm de largura, estender uma camada fina de recheio sobre metade da peça e polvilhar com queijo Emmental ralado.
- Tapar com a outra metade, humedecer e decorar com sésamo branco a parte superior e com sementes de papoila a parte inferior.
- Cortar tiras com 2 cm de largura e 10 cm de comprimento, enrolar formando uma “trança” e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C durante 12 – 15 minutos.



Croissants mediterrânicos com REX MILANO e PREBACK

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
PREBACK	0,100 kg
Ovos	1,000 kg
Manteiga	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	4,500 kg
Total	16,300 kg

Margarina para folhados: 0,300 kg – 0,350 kg por kg de massa.

Topping

Sésamo branco ou queijo Emmental ralado

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 18 – 22 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar cerca de 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado, formar os croissants e recheá-los (opcional).
- Humedecer ou pintar com ovo e decorar com sésamo branco ou espalhar queijo Emmental ralado por cima.
- Fermentar durante 70 – 120 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante 18 – 20 minutos.



Coca salgada com verduras com REX MILANO e PREBACK

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azeite	0,800 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,170 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	17,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 25 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar barras compridas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Aplainar e marcar as peças cravando os dedos untados com azeite e decorar com o condimento desejado.
- Fermentar durante 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C (com vapor) durante 25 minutos.



Mini focaccias com REX MILANO e REX DURUM

Farinha de trigo	6,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,225 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
Total	17,025 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,200 kg para formas com 14 cm de diâmetro.
- Aplainar as peças com os dedos untados com azeite e decorar com especiarias, azeitonas em pedaços e queijo ralado.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 18 minutos.



Caracóis salgados

com REX MILANO, IDEAL e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	0,750 kg
Natas líquidas	0,500 kg
Ovos	0,300 kg
MELLA CHOUX	0,060 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	C/S
Total	1,610 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 1 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com queijo Emmental ralado (opcional) e cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos.



Brioche

com MELLA-HT-SUPERSOFT e REX MILANO

Farinha de trigo de força	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
REX MILANO	0,500 kg
Manteiga	0,750 kg
Ovos	0,500 kg
Açúcar	0,175 kg
Levedura	0,350 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	10,275 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,180 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C (com vapor) durante 20 minutos.



Chapata com verduras

com REX MILANO, PREBACK e MASA MADRE PIE

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	8,000 kg
Total	18,850 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e desgaseificar ligeiramente com a ponta dos dedos.
- Dividir e formar peças tipo chapata do tamanho desejado.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos (segundo o tamanho da peça). Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



Pãezinhos para hambúrguer com REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,800 kg
Total	16,550 kg

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg), bolear, humedecer e decorar com sésamo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pão de milho, chia e verduras com REX CHÍA e REX MILANO

Farinha de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5.600 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sêmola, sésamo e sementes de chia (2·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °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, humedecer e decorar com o topping.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar a gosto e cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 40 minutos.



Trio Picando

com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Receita para aprox. 180 peças

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,300 kg
Total	15,950 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,900 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Dividir e bolear 30 peças de 0,030 kg, juntar cada três peças e colocá-las num tabuleiro de forno.
- Fermentar durante 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e pré-cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Trio Picando com presunto e queijo

- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente, enrolar uma fatia de presunto cozido com uma fatia de queijo e introduzir no corte.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando com queijo e salame

- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente e introduzir fatias finas de salame e uma fatia de queijo enrolada.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando com tapenade e mozzarella

- Depois de pré-cozidas, cortar as peças longitudinalmente, introduzir três fatias de queijo mozzarella e recheio com a tapenade.
- Levar ao forno a 200 °C durante 5 minutos.



Pão quadrado com REX MILANO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,600 kg
Total	16,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,220 kg.
- Repouso após bolear: 35 minutos.
- Humedecer e decorar as peças com sêmola de milho, aplainá-las com a enroladura para baixo e fazer um corte profundo em forma de cruz no centro, de forma a possibilitar que as extremidades saiam.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 15 – 20 minutos.



Pão de forma com REX MILANO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,300 kg
Água	6,000 kg
Total	16,740 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar peças ligeiramente largas (10 – 12 cm de comprimento) e colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 40 minutos.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



Calzone bagels

com REX MILANO, MASA MADRE DURUM e MALTA AROMA

Farinha de trigo	5,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,300 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	5,300 kg
Total	16,650 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Laminar uma “manta” com cerca de 1,8 cm de espessura (um tamanho de 20 x 25 cm serve para dois bagels), polvilhar com queijo, bacon, azeitonas e pimento e enrolar formando uma barra.
- Cortar a barra ao meio longitudinalmente, unir os dois extremos formando um círculo e colocar as peças com a superfície cortada para cima em formas redondas.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, polvilhar as peças com queijo.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 17 minutos.



