
RECEITAS REX SOJA



REX SOJA:

Seleção de receitas

- 1/ **Pão**
com REX SOJA
- 2/ **Pãezinhos**
com REX SOJA
- 3/ **Pão**
com REX ESPELTA ARTESANO e REX SOJA
- 4/ **Pão de forma**
com REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS
- 5/ **Pão**
com MASA MADRE DURUM, REX CHÍA e REX SOJA

Pão

com REX SOJA

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 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.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 minutos (segundo o peso da peça).



Pãezinhos

com REX SOJA

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
Azeite	0,400 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,700 kg
Total	16,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg) sem bolear e formar pãezinhos.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer a 230 °C (com vapor) durante 15 minutos.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1233 kJ (293 kcal)
Lípidos:	6,0 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	46,5 g
dos quais açúcares:	2,4 g
Fibra:	4,3 g
Proteínas:	10,8 g
Sal:	1,3 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 forma com REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,550 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Formar peças curtas e largas, decorar com farinha de trigo e colocá-las em formas de 20 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar com uma tesoura ou fazer um corte longitudinal profundo.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 40 minutos.



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1094 kJ (259 kcal)
Lípidos:	4,3 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	43,0 g
dos quais açúcares:	2,3 g
Fibra:	3,9 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,2 g

Pão

com MASA MADRE DURUM, REX CHÍA e REX SOJA

Esponja de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	6,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX SOJA	1,500 kg
Esponja de trigo duro	2,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,500 kg
Total	17,700 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar as peças em forma de pão rústico, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 200 °C (com vapor) durante 40 minutos.



