
RECETARIO REX MILANO

RexMilano



Focaccia

con REX MILANO e IDEAL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,690 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,750 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con verduras, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.



Mini pizzas precocidas con REX MILANO e IREKS UNI PLUS

Masa

Harina de trigo	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,120 kg
Agua	2,750 kg
Total	7,960 kg

Relleno*

Tomate natural	3,000 kg
Queso Emmental rallado	0,750 kg
Pimiento verde	0,500 kg
Jamón cocido a dados	0,500 kg
Champiñones laminados cocidos	0,400 kg
Aceitunas negras	0,300 kg
Cebolla picada	0,300 kg
Sal, pimienta, orégano	C/S
Total	5,750 kg

* El relleno puede variar al gusto.

- Cortar los ingredientes en pequeños tacos, mezclar y sazonar al gusto. Si el relleno desprende mucho jugo, se puede secar con un poco de pan rallado.

Topping

Sésamo y queso Emmental rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear.
- Humedecer las piezas con agua, rebozar con sésamo y colocarlas en bandejas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Marcar las piezas clavando los dedos (sin agujerear), repartir el relleno y decorar con el topping.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Precocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando inmediatamente a 170 °C durante unos 12 minutos.
- Dejar enfriar y proceder a su congelación y almacenaje.
- Para la cocción final, dejar descongelar y cocer a 200 °C durante unos 15 minutos.



Grisines

con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	8,000 kg
REX MILANO	2,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	1,000 kg
Mantequilla	0,300 kg
Sal	0,125 kg
Levadura	0,250 kg
<u>Agua fría (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	16,775 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Laminar una “manta” de 6 mm de grosor, cortar tiras de 5 mm de ancho y 25 – 30 cm de largo y formar los grisines.
- Fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 27 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 170 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Pizza snacks

con REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX MILANO	1,250 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,190 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	7,390 kg

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

Relleno

Queso Emmental rallado	0,350 kg
Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,250 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	0,910 kg

Topping

Sésamo blanco
Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho, extender una capa fina de relleno sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado.
- Tapar con la otra mitad, humedecer y rebozar con sésamo blanco la parte superior y con semillas de amapola la parte inferior.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de largo, enrollar formando una “trenza” y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C durante 12 – 15 minutos.



Croissants mediterráneos

con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
PREBACK	0,100 kg
Huevo	1,000 kg
Mantequilla	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Total	16,300 kg

Margarina para pliegues: 0,300 kg – 0,350 kg por kg de masa.

Topping

Sésamo blanco o queso Emmental rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 18 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado, formar los croissants y rellenarlos (opcional).
- Humedecer o pintar con huevo y rebozar con sésamo blanco o esparcir queso Emmental rallado por encima.
- Fermentar durante 70 – 120 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 18 – 20 minutos.



Coca salada con verduras con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	0,800 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,170 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	17,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 25 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barrotos largos.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Aplanar y marcar las piezas clavando los dedos untados con aceite de oliva y decorar con el condimento deseado.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 25 minutos.



Mini focaccias con REX MILANO y REX DURUM

Harina de trigo	6,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,225 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>6,500 kg</u>
Total	17,025 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 90 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg para moldes de 14 cm de diámetro.
- Aplanar las piezas con los dedos untados con aceite de oliva y decorar con especias, aceitunas troceadas y queso rallado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 18 minutos.



Caracolas saladas

con REX MILANO, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX MILANO	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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- 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 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



Brioche

con MELLA-HT-SUPERSOFT y REX MILANO

Harina de trigo de fuerza	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
REX MILANO	0,500 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,175 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
Total	10,275 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,180 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C (con vapor) durante 20 minutos.



Chapata con verduras

con REX MILANO, PREBACK y MASA MADRE PIE

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,850 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y desgasificar ligeramente con la punta de los dedos.
- Dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza). Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Mini hamburguesas con REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,800 kg
Total	16,550 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg), bolear, humedecer y rebozar con sésamo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 250 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pan de maíz, chía y verduras con REX CHÍA y REX MILANO

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5.600 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sémola, sésamo y semillas de chía (2·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °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 las piezas, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.



Trio Picando

con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

Receta para aprox. 180 piezas

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,300 kg
Total	15,950 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,900 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Dividir y bolear 30 piezas de 0,030 kg, juntar cada tres piezas y colocarlas en una bandeja.
- Fermentar durante 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y precocer a 220 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Trio Picando con jamón y queso

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente, enrollar una loncha de jamón cocido con una loncha de queso e introducir dentro del corte.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando con queso y salami

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente e introducir finas lonchas de salami y una loncha de queso enrollada.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.



Trio Picando con tapenade y mozzarella

- Una vez precocidas, cortar las piezas longitudinalmente, introducir tres lonchas de queso mozzarella y rellenar con la tapenade.
- Hornear a 200 °C durante 5 minutos.



Pan cuadrado

con REX MILANO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,220 kg.
- Reposo tras bolear: 35 minutos.
- Humedecer y rebozar las piezas con sémola de maíz, aplanarlas con el cierre hacia abajo y hacer un corte profundo en cruz en el centro, de modo que se puedan extraer los extremos hacia fuera.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.



Pan de molde con REX MILANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,740 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud) y colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 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 unos 40 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar y envasar.



Calzone bagels

con REX MILANO, MASA MADRE DURUM y MALTA AROMA

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,300 kg
MALTA AROMA	0,150 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	5,300 kg
Total	16,650 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una “manta” de unos 1,8 cm de grosor (un tamaño de 20 x 25 cm da para dos bagels), espolvorear con queso, beicon, aceitunas y pimienta y enrollar formando una barra.
- Cortar la barra por la mitad longitudinalmente, unir los dos extremos formando un círculo y colocar las piezas con la superficie cortada hacia arriba en moldes redondos.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, espolvorear las piezas con queso.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 17 minutos.



