

---

# RECETARIO

*Rex*  
**Sarraceno**

---



## Barras de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e IREKS BAGUETTE

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| DINKELMEHL 630    | 5,500 kg         |
| REX SARRACENO     | 3,500 kg         |
| Harina de centeno | 0,500 kg         |
| IREKS BAGUETTE    | 0,200 kg         |
| Aceite vegetal    | 0,150 kg         |
| Levadura          | 0,250 kg         |
| Agua              | 6,200 kg         |
| <b>Total</b>      | <b>16,300 kg</b> |

### Topping

REX SARRACENO y harina de centeno (1:1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 – 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,350 kg.
- Formar barras, rebozar con el topping y dejar fermentar en frío hasta el día siguiente.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 25 – 30 minutos. Transcurridos 3 minutos, dejar salir el vapor.



\* 71% espelta  
\*\* 22% trigo sarraceno  
Calculado sobre el total de harina.

## Pan de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| DINKELMEHL 630  | 5,000 kg  |
| REX SARRACENO   | 5,000 kg  |
| Aceite de oliva | 0,200 kg  |
| Levadura        | 0,150 kg  |
| Agua            | 6,500 kg  |
| Total           | 16,850 kg |

### Topping

REX SARRACENO

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Aplanar las piezas, doblar una esquina sobre la otra y presionar ligeramente.
- Humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 70 – 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.



\* 68% espelta

\*\* 32% trigo sarraceno

Calculado sobre el total de harina.

## Pan de Navidad

### con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y DREIDOPPEL

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| DINKELMEHL 630               | 5,000 kg  |
| REX SARRACENO                | 5,000 kg  |
| Higos secos                  | 2,000 kg  |
| Pasas                        | 0,750 kg  |
| Nueces                       | 0,750 kg  |
| Granillo de avellana tostado | 0,750 kg  |
| LEBKUCHEN                    | 0,050 kg  |
| Levadura                     | 0,200 kg  |
| Agua                         | 6,500 kg  |
| Total                        | 21,000 kg |

#### Topping

Harina de centeno y REX SARRACENO (1·1)

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar barrotecillos cortos sin punta, humedecer y rebozar con una mezcla de harina de centeno y REX SARRACENO (1·1).
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.



## Pan y panecillos de trigo sarraceno\* con nueces\*\*

con REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS  
y MASA MADRE ROGGEN

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Harina de trigo   | 4,500 kg         |
| Harina de centeno | 1,700 kg         |
| REX SARRACENO     | 3,800 kg         |
| IREKS UNI PLUS    | 0,150 kg         |
| MASA MADRE ROGGEN | 0,100 kg         |
| Nueces troceadas  | 1,000 kg         |
| Linaza            | 0,400 kg         |
| Aceite de oliva   | 0,250 kg         |
| Sal               | 0,080 kg         |
| Levadura          | 0,180 kg         |
| Agua (aprox.)     | 7,100 kg         |
| <b>Total</b>      | <b>19,260 kg</b> |

### Topping

REX SARRACENO

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg para pan o de 0,090 kg para panecillos.
- Formar piezas redondas o tipo “chusco”, humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 minutos (pan) o 24 minutos (panecillos). Dejar salir el vapor transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.



\* 23% trigo sarraceno calculado sobre el total de harina.

\*\* 6% nueces calculado sobre el elaborado final.

## Panecillos de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

|                  |                  |
|------------------|------------------|
| DINKELMEHL 630   | 6,500 kg         |
| REX SARRACENO    | 3,500 kg         |
| PERFORMANCE PLUS | 0,050 kg         |
| Aceite de oliva  | 0,200 kg         |
| Sal              | 0,060 kg         |
| Levadura         | 0,200 kg         |
| Agua             | 5,900 kg         |
| <b>Total</b>     | <b>16,410 kg</b> |

### Topping

REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar panecillos con la forma deseada, humedecer y rebozar con una mezcla de REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.



\* 78% espelta  
\*\* 22% trigo sarraceno  
Calculado sobre el total de harina.

## Focaccia de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| DINKELMEHL 630       | 5,000 kg  |
| REX SARRACENO        | 4,000 kg  |
| Sémola de trigo duro | 1,000 kg  |
| PERFORMANCE PLUS     | 0,030 kg  |
| Aceite de oliva      | 0,500 kg  |
| Sal                  | 0,040 kg  |
| Levadura             | 0,250 kg  |
| Agua (aprox.)        | 6,200 kg  |
| Total                | 17,020 kg |

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de:
  - 0,750 kg para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
  - 1,000 kg para bandejas de 60 x 20 cm,
  - 1,400 kg para piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- Reposo tras bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar y aplanar las piezas hasta llenar completamente los moldes o hasta alcanzar el tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva, marcar la masa clavando los dedos y repartir lonchas de mozzarella, aros de cebolla roja y rodajas de tomate por encima. Aliñar con aceite y sazonar con sal y albahaca.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante:
  - 18 minutos para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
  - 20 minutos para bandejas de 60 x 20 cm y piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- En todos los casos, abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



\* 73% espelta  
\*\* 27% trigo sarraceno  
Calculado sobre el total de harina.

## Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Receta para 11 bandejas de 60 x 20 cm

|                      |          |
|----------------------|----------|
| DINKELMEHL 630       | 2,750 kg |
| REX SARRACENO        | 1,750 kg |
| Sémola de trigo duro | 0,500 kg |
| MALZPERLE PLUS       | 0,125 kg |
| Mantequilla          | 0,350 kg |
| Miel                 | 0,200 kg |
| Sal                  | 0,030 kg |
| Levadura             | 0,125 kg |
| Agua (aprox.)        | 3,100 kg |
| Total                | 8,930 kg |

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 minutos.



## **Paninis de espelta\* y trigo sarraceno\*\***

**con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO  
y PERFORMANCE PLUS**

### **Mezcla de cebolla y queso**

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Cebolla roja a dados   | 1,000 kg        |
| Queso Emmental rallado | 0,400 kg        |
| Queso Gouda rallado    | 0,400 kg        |
| Sal                    | 0,040 kg        |
| Guindilla              | 0,012 kg        |
| Comino                 | 0,010 kg        |
| <b>Total</b>           | <b>1,862 kg</b> |

### **Masa**

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| DINKELMEHL 630       | 5,000 kg         |
| REX SARRACENO        | 4,000 kg         |
| Sémola de trigo duro | 1,000 kg         |
| PERFORMANCE PLUS     | 0,050 kg         |
| Aceite de oliva      | 0,500 kg         |
| Sal                  | 0,040 kg         |
| Levadura             | 0,250 kg         |
| Agua (aprox.)        | 6,200 kg         |
| <b>Total</b>         | <b>17,040 kg</b> |

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir cuatro pastones, colocar en bandejas engrasadas y guardar en el congelador durante 30 minutos. Después, guardar en la nevera y dejar reposar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, dejar a temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Extender la masa sobre un tablero cubierto con harina de espelta, cortar piezas rectangulares del tamaño deseado y colocar en bandejas con papel de horno.
- Aplanar ligeramente las piezas, humedecer y esparcir la mezcla de cebolla y queso por encima.
- Fermentar durante unos 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



\* 73% espelta  
 \*\* 27% trigo sarraceno  
 Calculado sobre el total de harina.

## Snacks de espelta\* y trigo sarraceno\*\*

con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO  
y PERFORMANCE PLUS

### Relleno

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Beicon a dados          | 1,200 kg |
| Queso Gouda rallado     | 0,500 kg |
| Queso Emmental rallado  | 0,500 kg |
| Sémola de maíz amarillo | 0,200 kg |
| Sal, pimienta, especias | C/S      |
| Total                   | 2,400 kg |

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

### Masa

|                  |           |
|------------------|-----------|
| DINKELMEHL 630   | 6,500 kg  |
| REX SARRACENO    | 3,500 kg  |
| PERFORMANCE PLUS | 0,025 kg  |
| Aceite vegetal   | 0,200 kg  |
| Sal              | 0,060 kg  |
| Levadura         | 0,300 kg  |
| Agua             | 5,900 kg  |
| Total            | 16,485 kg |

### Topping

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Queso Gouda rallado     | 1,000 kg |
| Queso Emmental rallado  | 1,000 kg |
| Sésamo                  | 0,250 kg |
| Sémola de maíz amarillo | 0,200 kg |
| Sal, pimienta, especias | C/S      |
| Total                   | 2,450 kg |

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar con 0,180 kg de mantequilla por kg de masa y dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una "manta" de 3 mm de grosor y 36 cm de ancho, humedecer la superficie con agua y extender el relleno uniformemente.
- Plegar por la mitad, presionar ligeramente y cortar tiras de 3,5 cm de ancho.
- Humedecer la superficie de las piezas y rebozar sobre el topping. Enrollar las piezas formando un lazo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer en horno de aire a 220 °C durante 14 minutos.



\* 78% espelta  
 \*\* 21% trigo sarraceno  
 Calculado sobre el total de harina.

# Caracolas con trigo sarraceno

con REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA AVELLANA

## Masa

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Harina de trigo de media fuerza | 1,625 kg |
| REX SARRACENO                   | 0,875 kg |
| MALZPERLE PLUS                  | 0,015 kg |
| Azúcar                          | 0,200 kg |
| Mantequilla                     | 0,125 kg |
| Sal                             | 0,015 kg |
| Levadura                        | 0,150 kg |
| Agua                            | 1,350 kg |
| Total                           | 4,355 kg |

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

## Relleno de avellanas

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Harina de almendra | 0,500 kg |
| MELLA AVELLANA     | 3,400 kg |
| Huevo              | 0,600 kg |
| Agua               | 1,500 kg |
| Total              | 6,000 kg |

- Mezclar los ingredientes.

## Crumble de trigo sarraceno

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Harina de trigo | 1,100 kg |
| REX SARRACENO   | 0,600 kg |
| Azúcar          | 1,000 kg |
| Mantequilla     | 1,000 kg |
| Total           | 3,700 kg |

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y cortar tiras de 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de avellanas 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 3,5 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Espolvorear con el crumble de trigo sarraceno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



# Croissants con trigo sarraceno y crema de chocolate

## con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Harina de trigo de media fuerza | 1,625 kg |
| REX SARRACENO                   | 0,875 kg |
| MALZPERLE PLUS                  | 0,015 kg |
| Azúcar                          | 0,200 kg |
| Mantequilla                     | 0,125 kg |
| Sal                             | 0,015 kg |
| Levadura                        | 0,150 kg |
| Agua                            | 1,450 kg |
| Total                           | 4,455 kg |

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

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 55 cm de ancho, cortar triángulos de 18 x 12 cm y rellenar con 0,025 kg de crema de chocolate o colocar dos barras de chocolate.
- Formar los croissants, humedecer la superficie y espolvorear con avellanas troceadas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 25 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



