
RECEITAS

Rex
Sarraceno



Barras de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e IREKS BAGUETTE

DINKELMEHL 630	5,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
Farinha de centeio	0,500 kg
IREKS BAGUETTE	0,200 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,200 kg
Total	16,300 kg

Topping

REX SARRACENO e farinha de centeio (1:1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 – 20 minutos.
- Dividir peças de 0,350 kg.
- Formar barras, decorar com o topping e deixar fermentar a frio até ao dia seguinte.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos, deixar sair o vapor.



Pão de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630 e REX SARRACENO

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6,500 kg
Total	16,850 kg

Topping

REX SARRACENO

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 5 minutos.
- Aplainar as peças, dobrar um canto sobre o outro e pressionar ligeiramente.
- Humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 70 – 80 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 45 minutos.



Pão de Natal

com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Figos secos	2,000 kg
Sultanas	0,750 kg
Nozes	0,750 kg
Granulado de avelã torrado	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,500 kg
Total	21,000 kg

Topping

Farinha de centeio e REX SARRACENO (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 35 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar barras curtas sem ponta, humedecer e decorar com uma mistura de farinha de centeio e REX SARRACENO (1·1).
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm sem tampa.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 minutos.



Pão e pãezinhos de trigo mourisco com nozes

com REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS e MASA MADRE ROGGEN

Farinha de trigo	4,500 kg
Farinha de centeio	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nozes em pedaços	1,000 kg
Linhaça	0,400 kg
Azeite	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	7,100 kg
Total	19,260 kg

Topping

REX SARRACENO

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg para pão ou de 0,090 kg para pãezinhos.
- Formar peças redondas ou tipo pão rústico, humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 minutos (pão) ou 24 minutos (pãezinhos). Deixar sair o vapor decorridos 4 minutos desde o início da cozedura.



Pãezinhos de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,900 kg
Total	16,410 kg

Topping

REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar pãezinhos no formato desejado, humedecer e decorar com uma mistura de REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos.



Focaccia de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de:
 - 0,750 kg para formas redondas com 26 cm de diâmetro,
 - 1,000 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para peças redondas com 50 cm de diâmetro.
- Repouso após bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar e aplinar as peças até encher completamente as formas ou até alcançar o tamanho desejado.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com azeite, marcar a massa cravando os dedos e repartir fatias de mozzarella, anéis de cebola vermelha e rodela de tomate por cima. Condimentar com azeite e temperar com sal e manjeriço.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante:
 - 18 minutos para formas redondas com 26 cm de diâmetro,
 - 20 minutos para tabuleiros de 60 x 20 cm e peças redondas com 50 cm de diâmetro.
- Em todos os casos, abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Focaccia doce de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Receita para 11 tabuleiros de 60 x 20 cm

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Manteiga	0,350 kg
Mel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levedura	0,125 kg
Água (aprox.)	3,100 kg
Total	8,930 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar e aplainar as peças e colocá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com manteiga líquida, marcar a massa cravando os dedos e repartir pedaços de ameixa, maçã ou fruta da época por cima. Polvilhar com açúcar e canela, cobrir com crumble (0,250 kg por tabuleiro) e, por último, cobrir com uma camada fina de BIENETTA.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 210 °C durante 19 minutos.



Paninis de espelta e trigo mourisco

com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

Mistura de cebola e queijo

Cebola vermelha aos cubos	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	0,400 kg
Queijo Gouda ralado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Malagueta	0,012 kg
Cominho	0,010 kg
Total	1,862 kg

Massa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	17,040 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Dividir quatro empelos, colocar em tabuleiros lubrificadas e guardar no congelador durante 30 minutos. Depois, guardar no frigorífico e deixar repousar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, deixar à temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Estender a massa sobre um tabuleiro coberto com farinha de espelta, cortar peças retangulares do tamanho desejado e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Aplinar ligeiramente as peças, humedecer e espalhar a mistura de cebola e queijo por cima.
- Fermentar durante cerca de 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



Snacks de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

Recheio

Bacon aos cubos	1,200 kg
Queijo Gouda ralado	0,500 kg
Queijo Emmental ralado	0,500 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	C/S
Total	2,400 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Massa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,900 kg
Total	16,485 kg

Topping

Queijo Gouda ralado	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	C/S
Total	2,450 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar com 0,180 kg de manteiga por kg de massa e dar três voltas simples deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 36 cm de largura, humedecer a superfície com água e estender o recheio uniformemente.
- Dobrar pela metade, pressionar ligeiramente e cortar tiras de 3,5 cm de largura.
- Humedecer a superfície das peças e passar por o topping. Enrolar as peças formando um laço e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer em forno de ar a 220 °C durante 14 minutos.



Caracóis com trigo mourisco

com REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA AVELLANA

Massa

Farinha de trigo de média força	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,150 kg
Água	1,350 kg
Total	4,355 kg

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

Recheio de avelãs

Farinha de amêndoas	0,500 kg
MELLA AVELLANA	3,400 kg
Ovos	0,600 kg
Água	1,500 kg
Total	6,000 kg

- Misturar os ingredientes.

Crumble de trigo mourisco

Farinha de trigo	1,100 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
Açúcar	1,000 kg
Manteiga	1,000 kg
Total	3,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e cortar tiras de 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de avelãs 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 3,5 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Polvilhar com o crumble de trigo mourisco e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Croissants com trigo mourisco e creme de chocolate

com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,150 kg
Água	1,450 kg
Total	4,455 kg

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

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 55 cm de largura, cortar triângulos de 18 x 12 cm y rechear com 0,025 kg de creme de chocolate ou colocar duas barras de chocolate.
- Formar os croissants, humedecer a superfície e polvilhar com avelãs em pedaços.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 25 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



