
RECEITAS REX MILANO

RexMilano



REX MILANO: Seleção de receitas

- 1/ **Focaccia** com REX MILANO e IDEAL
- 2/ **Mini pizzas pré-cozidas** com REX MILANO e IREKS UNI PLUS
- 4/ **Gressinos** com REX MILANO e PREBACK
- 5/ **Pizza snacks** com REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG e MELLA CHOUX
- 6/ **Croissants mediterrânicos** com REX MILANO e PREBACK
- 7/ **Coca salgada com verduras** com REX MILANO e PREBACK
- 8/ **Mini focaccias** com REX MILANO e REX DURUM
- 9/ **Pão tipo focaccia para sanduíche** com REX MILANO e IDEAL
- 10/ **Caracóis salgados** com REX MILANO, IDEAL e MELLA CHOUX
- 11/ **Muffins salgados** com REX MILANO e MELLA-HT-SUPERSOFT
- 12/ **Brioche** com MELLA-HT-SUPERSOFT e REX MILANO
- 13/ **Snacks ao estilo italiano** com REX MILANO
- 15/ **Bases de pizza** com REX MILANO e IDEAL
- 16/ **Chapata com verduras** com REX MILANO, PREBACK e MASA MADRE PIE
- 17/ **Pãezinhos para hambúrguer** com REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS
- 18/ **Mini pãezinhos com verduras** com REX MILANO
- 19/ **Pão de milho, chia e verduras** com REX CHÍA e REX MILANO
- 20/ **Pãezinhos com presunto e queijo** com REX MILANO
- 21/ **Pão com bacon e queijo ao estilo italiano** com REX MILANO
- 22/ **Pão com trigo mourisco ao estilo italiano** com REX SARRACENO e REX MILANO
- 23/ **Pão rústico com sementes ao estilo mediterrânico** com REX MILANO e REX DURUM
- 25/ **Trio Picando** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
- 27/ **Pão quadrado** com REX MILANO e MALZPERLE PLUS
- 28/ **Pão de forma** com REX MILANO e IDEAL
- 29/ **Calzone bagels** com REX MILANO, MASA MADRE DURUM e MALTA AROMA

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	q.b.
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
<u>Água (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
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
<u>Sal, colorau, pimenta, etc.</u>	<u>q.b.</u>
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.



Pão tipo focaccia para sanduíche com REX MILANO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,800 kg
Total	16,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dividir peças de 1,200 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificados.
- Fermentar durante cerca de 80 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 220 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 30 minutos.
- Cortar as peças ao meio transversalmente e rechear a gosto tipo sanduíche.



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
<u>Água (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
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
<u>Sal, colorau, pimenta, etc.</u>	<u>q.b.</u>
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.



Muffins salgados com REX MILANO e MELLA-HT-SUPERSOFT

Farinha de trigo (peneirada)	0,840 kg
REX MILANO	0,160 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,035 kg
Sal	0,024 kg
Óleo vegetal	0,560 kg
Leite	0,300 kg
Ovos	0,640 kg
Açúcar	0,120 kg
Total	2,779 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ovos com o açúcar até emulsionar. Seguidamente, incorporar o óleo vegetal e o leite e misturar. Por último, adicionar os restantes ingredientes previamente misturados e misturar durante 3 minutos.
- Dosear a massa em formas do tamanho desejado.
- Cozer a 190 °C (sem vapor) durante 15 – 20 minutos (segundo o tamanho da peça).



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.



Snacks ao estilo italiano com REX MILANO

Receita para aprox. 240 peças

Massa

Farinha de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Azeite	0,300 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	15,700 kg

Manteiga ou margarina para folhados: aprox. 0,180 kg por kg de massa.

Recheio

Creme azedo	2,000 kg
Presunto fumado aos cubos	1,000 kg
Salame aos cubos	1,000 kg
Queijo Gouda ralado	1,000 kg
Ovos	1,000 kg
Pasta de tomate	0,200 kg
Cebola frita	0,200 kg
Sêmola de trigo duro	0,100 kg
Flocos de malaqueta	0,020 kg
Total	6,520 kg

- Misturar brevemente os ingredientes e deixar repousar aprox. 15 minutos.

Topping

Queijo ralado

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 21 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar alguns minutos entre as voltas.

Pão de raiz

- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 30 cm de largura, estender o recheio e dobrar ao meio.
- Cortar peças com 2 cm de espessura, humedecer a superfície e pressionar sobre o topping. Seguidamente, torcer as peças sobre si formando uma raiz e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante 15 – 18 minutos.

Croissants

- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 50 cm de largura, cortar triângulos de 25 x 12 cm, humedecer a superfície e polvilhar cubos de salame e queijo ralado por cima.
- Formar os croissants, humedecer a superfície e pressionar sobre o topping.
- Colocar os croissants em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cozer a 210 °C (com pouco vapor) durante 15 – 18 minutos. Abrir o registo 3 – 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



Bases de pizza com REX MILANO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,100 kg
Água	7,000 kg
Total	17,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear: 180 minutos no frigorífico cobertas com plástico.
- Formar peças redondas, aplainá-las e colocá-las em tabuleiros.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Marcar a massa cravando os dedos untados com azeite e cozer a 250 °C (com vapor) durante 5 – 7 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.



Mini pãezinhos com verduras com REX MILANO

Farinha de trigo	3,000 kg
REX MILANO	2,000 kg
Azeite	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,075 kg
Água (aprox.)	2,750 kg
Tomilho	0,010 kg
Alho em pó	0,010 kg
<hr/> Total	<hr/> 8,015 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto o tomilho e o alho em pó) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar o tomilho e o alho 2 minutos antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos em cubas lubrificadas com óleo.
- Deixar fermentar a massa a frio até ao dia seguinte.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha, dividir peças de 0,020 kg, formar e deixar repousar 30 minutos.
- Cozer de entrada a 220 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 12 minutos. Abrir o registro 2 minutos antes de finalizar a cozedura.



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.



Pãezinhos com presunto e queijo com REX MILANO

Farinha de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Azeite	0,300 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Presunto	1,000 kg
Queijo ralado	1,000 kg
Total	17,500 kg

Topping

Queijo ralado e sementes de abóbora (3·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto o presunto e o queijo ralado) até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar o presunto e o queijo no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco: 10 – 20 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 2,000 kg, bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,066 kg), bolear, humedecer a superfície e pressionar sobre o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 18 – 20 minutos.



Pão com bacon e queijo ao estilo italiano com REX MILANO

Farinha de trigo	6,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,500 kg
Bacon aos cubos (fritos)	1,200 kg
Queijo ralado	1,200 kg
Total	18,430 kg

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto o bacon aos cubos e o queijo ralado) até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar o bacon e o queijo no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir peças de 0,450 kg.
- Formar as peças em forma de pão rústico, humedecer a superfície e decorar com sésamo.
- Colocar as peças em tabuleiros e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas ¾ partes da fermentação, fazer um corte longitudinal e polvilhar queijo ralado por cima.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



Pão com trigo mourisco ao estilo italiano com REX SARRACENO e REX MILANO

Farinha de trigo	3,500 kg
Farinha de centeio	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
REX MILANO	2,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	5,900 kg
<u>Pimentos e malaguetas em óleo</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	17,150 kg

Topping

Sésamo	1,000 kg
Queijo Gouda	0,350 kg
Queijo Emmental	0,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto os pimentos e as malaguetas em óleo) até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os pimentos e as malaguetas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar peças ligeiramente ovais, humedecer a superfície e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno, congelar durante 30 minutos e transferir diretamente para a câmara de frio positivo para deixar fermentar até ao dia seguinte.
- Depois de fermentadas, cortar as peças a gosto e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir o registo decorridos 4 minutos desde o início da cozedura.



Pão rústico com sementes ao estilo mediterrânico com REX MILANO e REX DURUM

Remolho

Sementes de abóbora	1,000 kg
Linhaça	0,600 kg
Água a uns 40 °C	1,000 kg
Total	2,600 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar aprox. 1 hora.

Massa

Farinha de trigo	6,000 kg
Remolho	2,600 kg
REX MILANO	2,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,300 kg
REX DURUM	0,700 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,900 kg
Tomates em óleo	1,000 kg
Queijo ralado	0,800 kg
Total	20,820 kg

Topping

Sésamo, sementes de abóbora e linhaça (3-1-1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto os tomates em óleo e o queijo ralado) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar os tomates e o queijo no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,480 kg, humedecer a superfície e decorar com o topping.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em telas e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas $\frac{3}{4}$ partes da fermentação, cortar a gosto e deixar repousar alguns minutos.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir o registo decorridos 2 minutos desde o início da cozedura.



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 alongadas (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.



