
RECETARIO REX MILANO

RexMilano



REX MILANO: Selección de recetas

- 1/ **Focaccia** con REX MILANO e IDEAL
- 2/ **Mini pizzas precocidas** con REX MILANO e IREKS UNI PLUS
- 4/ **Grisines** con REX MILANO y PREBACK
- 5/ **Pizza snacks** con REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ
- 6/ **Croissants mediterráneos** con REX MILANO y PREBACK
- 7/ **Coca salada con verduras** con REX MILANO y PREBACK
- 8/ **Mini focaccias** con REX MILANO y REX DURUM
- 9/ **Pan tipo focaccia para sándwich** con REX MILANO e IDEAL
- 10/ **Caracolas saladas** con REX MILANO, IDEAL y MELLA PETISÚ
- 11/ **Muffins salados** con REX MILANO y MELLA-HT-SUPERSOFT
- 12/ **Brioche** con MELLA-HT-SUPERSOFT y REX MILANO
- 13/ **Snacks al estilo italiano** con REX MILANO
- 15/ **Bases de pizza** con REX MILANO e IDEAL
- 16/ **Chapata con verduras** con REX MILANO, PREBACK y MASA MADRE PIE
- 17/ **Mini hamburguesas** con REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS
- 18/ **Mini panecillos con verduras** con REX MILANO
- 19/ **Pan de maíz, chía y verduras** con REX CHÍA y REX MILANO
- 20/ **Panecillos con jamón y queso** con REX MILANO
- 21/ **Pan con beicon y queso al estilo italiano** con REX MILANO
- 22/ **Pan con trigo sarraceno al estilo italiano** con REX SARRACENO y REX MILANO
- 23/ **Pan rústico con semillas al estilo mediterráneo** con REX MILANO y REX DURUM
- 25/ **Trio Picando** con REX MILANO y MALZPERLE PLUS
- 27/ **Pan cuadrado** con REX MILANO y MALZPERLE PLUS
- 28/ **Pan de molde** con REX MILANO e IDEAL
- 29/ **Calzone bagels** con REX MILANO, MASA MADRE DURUM y MALTA AROMA

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
<u>Agua</u>	<u>2,750 kg</u>
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
<u>Sal, pimienta, orégano</u>	<u>C/S</u>
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
Agua (aprox.)	6,500 kg
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.



Pan tipo focaccia para sándwich con REX MILANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,800 kg
Total	16,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir piezas de 1,200 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y rellenar al gusto tipo sándwich.



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.



Muffins salados

con REX MILANO y MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo (tamizada)	0,840 kg
REX MILANO	0,160 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,035 kg
Sal	0,024 kg
Aceite vegetal	0,560 kg
Leche	0,300 kg
Huevo	0,640 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,120 kg</u>
Total	2,779 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar el huevo con el azúcar hasta emulsionar. A continuación, incorporar el aceite vegetal y la leche y mezclar. Por último, añadir el resto de los ingredientes previamente mezclados y mezclar durante 3 minutos.
- Dosificar la masa en moldes del tamaño deseado.
- Cocer a 190 °C (sin vapor) durante 15 – 20 minutos (según el tamaño de la pieza).



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.



Snacks al estilo italiano con REX MILANO

Receta para aprox. 240 piezas

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,400 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	15,700 kg

Mantequilla o margarina para pliegues: aprox. 0,180 kg por kg de masa.

Relleno

Nata agria	2,000 kg
Jamón ahumado a dados	1,000 kg
Salami a dados	1,000 kg
Queso Gouda rallado	1,000 kg
Huevo	1,000 kg
Pasta de tomate	0,200 kg
Cebolla frita	0,200 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
<u>Guindilla en escamas</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	6,520 kg

- Mezclar brevemente los ingredientes y dejar reposar aprox. 15 minutos.

Topping

Queso rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 21 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre pliegues.

Pan de raíz

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 30 cm de ancho, extender el relleno y doblar por la mitad.
- Cortar piezas de 2 cm de grosor, humedecer la superficie y presionar sobre el topping. A continuación, retorcer las piezas sobre sí mismas formando una raíz y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 – 18 minutos.

Croissants

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho, cortar triángulos de 25 x 12 cm, humedecer la superficie y espolvorear dados de salami y queso rallado por encima.
- Formar los croissants, humedecer la superficie y presionar sobre el topping.
- Colocar los croissants en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 – 18 minutos. Abrir el tiro 3 – 5 minutos antes de finalizar la cocción.



Bases de pizza con REX MILANO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear: 180 minutos en la nevera cubiertas con plástico.
- Formar piezas redondas, aplanarlas y colocarlas en bandejas.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Marcar la masa clavando los dedos untados con aceite de oliva y cocer a 250 °C (con vapor) durante 5 – 7 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.



Mini panecillos con verduras con REX MILANO

Harina de trigo	3,000 kg
REX MILANO	2,000 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,075 kg
Agua (aprox.)	2,750 kg
Tomillo	0,010 kg
Ajo en polvo	0,010 kg
Total	8,015 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el tomillo y el ajo en polvo) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el tomillo y el ajo 2 minutos antes de finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos en cubetas engrasadas con aceite.
- Dejar fermentar la masa en frío hasta el día siguiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir piezas de 0,020 kg, formar y dejar reposar 30 minutos.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 12 minutos. Abrir el tiro 2 minutos antes de finalizar la cocción.



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.



Panecillos con jamón y queso con REX MILANO

Harina de trigo	5,000 kg
REX MILANO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Jamón	1,000 kg
Queso rallado	1,000 kg
Total	17,500 kg

Topping

Queso rallado y semillas de calabaza (3-1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el jamón y el queso rallado) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el jamón y el queso al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 – 20 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg), bolear, humedecer la superficie y presionar sobre el topping.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 18 – 20 minutos.



Pan con beicon y queso al estilo italiano con REX MILANO

Harina de trigo	6,000 kg
REX MILANO	4,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Beicon a dados (fritos)	1,200 kg
Queso rallado	1,200 kg
Total	18,430 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto el beicon a dados y el queso rallado) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el beicon y el queso al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”, humedecer la superficie y rebozar con sésamo.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, hacer un corte longitudinal y espolvorear queso rallado por encima.
- Cocer de entrada a 230 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Pan con trigo sarraceno al estilo italiano con REX SARRACENO y REX MILANO

Harina de trigo	3,500 kg
Harina de centeno	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
REX MILANO	2,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,900 kg
<u>Pimientos y guindillas en aceite</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	17,150 kg

Topping

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los pimientos y las guindillas en aceite) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los pimientos y las guindillas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar piezas ligeramente ovaladas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno, congelar durante unos 30 minutos y traspasar directamente a cámara de frío positivo para dejar fermentar hasta el día siguiente.
- Una vez fermentadas, cortar las piezas al gusto y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.



Pan rústico con semillas al estilo mediterráneo

con REX MILANO y REX DURUM

Remojo

Semillas de calabaza	1,000 kg
Linaza	0,600 kg
Agua a unos 40 °C	1,000 kg
Total	2,600 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar aprox. 1 hora.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
Remojo	2,600 kg
REX MILANO	2,000 kg
Sémola de trigo duro	1,300 kg
REX DURUM	0,700 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,900 kg
Tomates en aceite	1,000 kg
Queso rallado	0,800 kg
Total	20,820 kg

Topping

Sésamo, semillas de calabaza y linaza (3·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los tomates en aceite y el queso rallado) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los tomates y el queso al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,480 kg, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cortar al gusto y dejar reposar unos minutos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.



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.



