

# OS NOSSOS MIXES PARA PÃES RÚSTICOS



# OS NOSSOS MIXES PARA PÃES RÚSTICOS:

DE TRIGO

REX  
RUSTICO

DE TRIGO  
DURO

REX  
DURUM

DE CENTEIO

IREKS  
ARTISANO

E AGORA  
TAMBÉM  
DE ESPELTA

REX  
DINKEL

- Mixes sem sal, adequados para usar em diferentes doses para intensificar o aroma e sabor dos elaborados
- Ajudam os elaborados a manterem-se frescos durante mais tempo
- Dose recomendada 10% (podem ser usados em doses mais altas ou mais baixas, conforme desejado)
- Embalagem: saco de papel de 12,5 kg

CLEAN  
LABEL

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.

## REX RUSTICO

- mix para todo o tipo de pão especial rústico de trigo
- aroma e sabor típicos do pão tradicional
- contém germen e farinha de malte de trigo, extrato de malte de cevada e massa madre de trigo inativa
- "clean label": sem aditivos, produto totalmente natural

## REX DURUM

- mix para todo o tipo de pão especial rústico de trigo duro
- atrativa tonalidade amarela pálida na côdea e no miolo
- com sêmola e massa madre de trigo duro inativa e extrato de malte de cevada
- "clean label": contém ácido ascórbico como único aditivo

## IREKS ARTISANO

- mix para todo o tipo de pão especial rústico de centeio
- aroma e sabor típicos do pão tradicional
- com massa madre de centeio inativa e malte de centeio, extrato de malte de cevada e malte de trigo
- "clean label": contém ácido ascórbico como único aditivo

## REX DINKEL

- mix para todo o tipo de pão especial rústico de espelta
- contém 3 tipos de malte de espelta: malte caramemalizado, extrato de malte e farinha de malte
- contém massa madre de espelta verde integral
- "clean label": contém ácido ascórbico como único aditivo

CLEAN  
LABEL

A IREKS utiliza o termo "clean label" (rótulo limpo) para os produtos que não contêm aditivos ou aos quais se acrescentou apenas ácido ascórbico (E 300) no caso de elaborados de padaria, ou apenas levedantes químicos, no caso de elaborados de pastelaria cozida, e apenas aromas naturais.



# FOGAÇA

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,430 kg</b>

PODE USAR A MESMA RECEITA COM REX DURUM,  
IREKS ARTISANO OU REX DINKEL!

## Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 10 - 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar peças redondas e colocá-las com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante 60 - 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando a 200 °C durante cerca de 50 minutos.



## PÃO DE HAMBÚRGUER

Farinha de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,600 kg
REX RUSTICO	1,200 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,900 kg</b>

PODE USAR A MESMA RECEITA COM REX DURUM  
OU IREKS ARTISANO!

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 - 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,800 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,060 kg), bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros, humedecer ligeiramente e polvilhar com um pouco de sésamo.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, deixar repousar as peças uns minutos à temperatura ambiente para que a superfície fique ligeiramente seca.
- Cozer a 260 °C (com pouco vapor) durante 10 - 12 minutos.



## PÃO RÚSTICO COM TRIGO DURO

Farinha de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>16,870 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,700 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar barras curtas e largas e colocá-las com a enroladura para cima em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar, fazer dois cortes longitudinais e cozer de entrada a 230 – 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 50 minutos.

PODE USAR A MESMA RECEITA COM IREKS ARTISANO PARA  
UM PÃO RÚSTICO UM POUCO MAIS ESCURO!



# FOCACCIA

## Massa

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Azeite	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,240 kg
Água	6,200 kg

**Total** 16,880 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 lubrificadas.
- 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 tomate, 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.

PODE USAR A MESMA RECEITA COM REX DURUM,  
IREKS ARTISANO OU REX DINKEL!



## PÃO TENRO DO FORNO

Farinha de trigo de força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,650 kg</b>

PODE USAR A MESMA RECEITA COM  
REX RUSTICO OU REX DURUM!

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 - 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,550 kg.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar as peças, humedecer e decorar com farinha.
- Fermentar durante 80 - 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar a gosto e cozer de entrada a 230 - 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 20 minutos.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



# PÃO RÚSTICO AO CENTEIO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,080 kg
Água	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>18,330 kg</b>

PODE USAR A MESMA RECEITA COM  
REX RUSTICO OU REX DURUM!

## Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 18 - 20 horas a 5 °C.
- Deixar repousar 3 - 4 horas à temperatura ambiente.

## Peças grandes

- Dividir peças de 0,500 kg e bolear sem apertar.
- Formar com farinha peças redondas sem desgaseificar e colocá-las em bannetons.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 50 minutos.

## Zwirbelbrot (pão de raiz)

- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e dividir peças de 0,350 kg e 30 cm de comprimento.
- Formar as tranças com abundante farinha e sem desgaseificar.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 190 °C durante cerca de 40 minutos.



### **O QUE É A ESPELTA VERDE?**

A espelta verde é colhida cerca de 2 ou 3 semanas antes do amadurecimento.

Isto significa que, antes de os grãos de espelta estarem maduros, os agricultores debulham-nos quase verdes. Os grãos colhidos são secos em fumaça de madeira de faia nos chamados fornos de espelta verde para se conservar.

### **COMO SURTIU A IDEIA DE COLHER ESPELTA NUMA FASE INICIAL?**

A origem da espelta verde é o resultado de uma época de más colheitas no século XVII. Na época, os agricultores lutavam contra períodos de seca e verões húmidos e frios. Antes de a colheita ser completamente destruída, decidiu-se colher a espelta meio madura e secá-la. A espelta verde resultante foi usada principalmente como guarnição em sopas.

### **O QUE TORNA A ESPELTA VERDE TÃO ESPECIAL?**

O aroma! O processo de secagem, utilizando fumo de madeira de faia, confere aos grãos um toque fumado e noz muito característico, o que os diferencia da espelta comum.

### **DE ONDE VEM A ESPELTA VERDE?**

REX DINKEL contém massa madre de espelta verde integral.

A espelta verde com a qual fazemos a massa madre de espelta verde integral é cultivada por agricultores especialmente selecionados, o que nos garante uma qualidade consistente.

### **PORQUE COMBINAMOS ESPELTA VERDE COM ESPELTA?**

A espelta verde tem poucas propriedades de panificação e, por si só, não nos daria um bom gosto em produtos de panificação. A combinação de espelta e espelta verde encaixa-se harmoniosamente e é uma alternativa aos produtos de trigo. Durante anos, a espelta tornou-se uma alternativa muito popular ao trigo entre os consumidores que seguem tendências e a espelta verde está a ser usada por vegetarianos e veganos como matéria-prima para saladas, sopas, etc.



## BARRA RÚSTICA 100% DE ESPELTA\*

DINKELMEHL 630	8,500 kg
REX DINKEL	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
<b>Total</b>	<b>17,650 kg</b>

**SUBSTITUINDO REX DINKEL E A FARINHA DE ESPELTA POR QUALQUER UM DOS OUTROS MIXES E A FARINHA DE SUA ESCOLHA, PODE FAZER BARRAS DE TRIGO, DE TRIGO DURO E DE CENTEIO!**

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 minutos.
- Dividir peças de 0,320 kg sem desgaseificar e sem bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta e decorar com farinha de espelta integral.
- Fermentar durante 20 - 25 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240°C (com vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos.



## CHAPATA 100% DE ESPELTA\*

DINKELMEHL 630	8,500 kg
REX DINKEL	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>18,350 kg</b>

**SUBSTITUINDO REX DINKEL E A FARINHA DE ESPELTA POR QUALQUER UM DOS OUTROS MIXES E A FARINHA DE SUA ESCOLHA, PODE FAZER CHAPATAS DE TRIGO, DE TRIGO DURO E DE CENTEIO!**

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes, adicionando a água gradualmente, até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 - 26 °C.
- Fazer uma dobra simples e deixar repousar em bloco 90 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha, dividir e formar peças tipo chapata do tamanho desejado.
- Peneirar abundantemente com farinha de espelta ou com o mesmo mix.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 60% H.R.
- Cozer de entrada a 230 - 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante cerca de 30 minutos (segundo o tamanho da peça).



## PÃEZINHOS RÚSTICOS 100% DE ESPELTA\*

DINKELMEHL 630	9,000 kg
REX DINKEL	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,300 kg</b>

**SUBSTITUINDO REX DINKEL E A FARINHA DE ESPELTA POR QUALQUER UM DOS OUTROS MIXES E A FARINHA DE SUA ESCOLHA, PODE FAZER PÃEZINHOS DE TRIGO, DE TRIGO DURO E DE CENTEIO!**

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 - 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco mais 30 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro, laminar uma "manta" com 2,5 cm de espessura e peneirar abundantemente com farinha de espelta.
- Cortar tiras com 5 cm de largura. Depois, cortar as tiras em losangos com 10 cm de comprimento.
- Fermentar durante 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar, fazer um corte longitudinal e cozer de entrada a 230 - 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 25 minutos.

**OS NOSSOS  
MIXES PARA  
PÃES RÚSTICOS**

