
RECEITAS REX DURUM

*Rex
Durum*



REX DURUM: Seleção de receitas

- 1/ **Coca de “mollitas” folhada** com MASA MADRE DURUM e REX DURUM
- 3/ **Fogaça com trigo duro** com REX DURUM
- 4/ **Mini panini burgers** com REX DURUM
- 5/ **Chapata rústica** com REX DURUM
- 6/ **Barra rústica com presunto, queijo e alecrim** com REX DURUM
- 7/ **Pão Casereccio** com REX DURUM
- 8/ **Pão rústico com trigo duro** com REX DURUM
- 9/ **Pãezinhos rústicos** com REX DURUM
- 10/ **Mollete extratenro** com REX DURUM
- 11/ **Bruschetta** com REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%
- 12/ **Pão de forno rústico** com REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%
- 13/ **Pão de cenoura** com REX DURUM e IDEAL
- 14/ **Canhola portuguesa** com REX DURUM
- 15/ **Barra artesanal com trigo duro** com REX DURUM
- 16/ **Barra artesanal com trigo duro pré-cozida** com REX DURUM e PREBACK
- 17/ **Pão de uvas passas com trigo duro** com MASA MADRE DURUM e REX DURUM
- 19/ **Bagels americanos** com REX DURUM
- 20/ **Focaccia** com REX DURUM
- 21/ **Pão mediterrânico com trigo duro** com REX DURUM e PREBACK

Coca de “mollitas” folhada com MASA MADRE DURUM e REX DURUM

Esponja de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo duro	6,650 kg
REX DURUM	0,350 kg
Esponja de trigo duro	4,000 kg
Azeite	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,500 kg
Água	3,000 kg
Total	16,200 kg

“Mollitas”

Farinha	q.b.
Óleo	q.b.
Sal	q.b.

- Dispor os ingredientes numa tigela e misturar até conseguir uma textura granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg e deixar repousar 30 minutos.
- Aplainar os empelos, fazer uma volta em livro e uma simples aplicando abundante óleo e farinha entre as voltas e deixar repousar mais 30 minutos.
- Estender a massa em tabuleiros de 60 x 40 cm e polvilhar com “mollitas”.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante cerca de 30 minutos.



Fogaça com trigo duro com REX DURUM

Farinha de trigo	8,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,080 kg
Água	7,000 kg
Total	17,480 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 50 minutos.
- Dividir peças de 0,800 kg e bolear suavemente.
- Fermentar durante 150 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Com a ajuda de uma grelha metálica redonda, decorar a superfície das peças com farinha.
- Cozer a 220 °C (com muito vapor) durante 60 minutos.



Mini panini burgers com REX DURUM

Farinha de trigo	8,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Pimenta preta	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox. a 30 °C)	9,000 kg
Total	19,540 kg

Topping

Sésamo

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 10 minutos.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Voltar a misturar em velocidade lenta durante 2 minutos para desgaseificar.
- Com um saco de pasteleiro, verter 0,065 kg de massa por peça em tabuleiros com orifícios para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo.
- Cozer de entrada a 260 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 25 minutos.

Recomendação: depois de cozidos e arrefecidos, estes pãezinhos podem se armazenar em ótimas condições no congelador.

Sugestão de apresentação: colocar fatias de tomate e mozzarella, decorar com uma folha de manjeriço e seguidamente, tostar por alguns minutos com uma grelha de contacto até que o queijo derreta.



Chapata rústica com REX DURUM

Farinha de trigo	8,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Sal	0,210 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	8,500 kg
Total	18,860 kg

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, sêmola de trigo 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 210 °C durante cerca de 40 minutos (segundo o tamanho da peça).



Barra rústica com presunto, queijo e alecrim com REX DURUM

Massa

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	17,900 kg

Recheio

Queijo semicurado ralado	2,400 kg
Presunto ibérico aos cubos	2,000 kg
Alecrim em pó	q.b.
Total	4,400 kg

Processo de elaboração

- Amassar a farinha e REX DURUM com 6,000 kg de água e deixar repousar 30 minutos (isto não é necessário, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar a água restante, o sal e a levedura e amassar até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco cerca de 90 – 120 minutos.
- Laminar uma “manta” com aprox. 3 cm de espessura, colocar o presunto, o queijo e o alecrim sobre metade da peça e tapar com a outra metade.
- Cortar tiras com cerca de 5 cm de largura, enrolar e colocar em tabuleiros.
- Fermentar durante cerca de 20 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 – 240 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos.



Pão Casereccio com REX DURUM

Esponja

Farinha de trigo de média força	2,000 kg
Levedura	0,010 kg
Água	2,000 kg
Total	4,010 kg

- Misturar os ingredientes até obter uma “papa” fina e homogénea.
- Fermentar cerca de 2 horas a 25 – 28 °C e guardar no frigorífico durante 12 – 16 horas.

Massa

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Esponja	4,010 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	18,530 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 25 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,700 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Esticar uma barra sobre um tabuleiro com farinha e formar um nó.
- Colocar as peças com a enroladura para cima em telas abundantemente enfarinhadas e deixar fermentar a frio a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 60 minutos.



Pão rústico com trigo duro com REX DURUM

Farinha de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	6.500 kg
Total	16,870 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 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 baixo 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.



Pãezinhos rústicos com REX DURUM

Farinha de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	7,000 kg
Total	17,290 kg

Processo de elaboração

- Misturar a farinha e REX DURUM com 6,000 kg de água e deixar repousar 20 – 30 minutos (a autólise não é necessária, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante 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.
- 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.



Mollete extratenro com REX DURUM

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Azeite virgem extra	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,180 kg
Água	5,300 kg
Total	16,680 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 23 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com ajuda de um pouco de óleo, dividir e bolear peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 90 minutos sobre uma mesa polvilhada com REX DURUM até dobrar o volume (importante que não ganhe pele).
- Decorar as peças por ambos os lados com REX DURUM e aplainar formando peças ovais.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 28 °C y 85% H.R. **Importante: vigiar a humidade para que não apareça côdea.**
- Colocar as peças em tabuleiros e cozer a 250 °C (com vapor) durante 6 – 7 minutos.
- Deixar arrefecer onde não haja corrente de ar.



Bruschetta

com REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	8,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,500 kg
ANTISCHIM	0,030 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,330 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,600 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Formar as peças, colocá-las em formas ovais de 25 x 17 cm e pressionar.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 40 minutos. A temperatura interna do pão deve ser de 95 °C para que se considere cozido.
- Deixar arrefecer aprox. 3 horas, fatiar e embalar.



Pão de forno rústico com REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	8,400 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,600 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,600 kg
Total	16,280 kg

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 de cenoura com REX DURUM e IDEAL

Farinha de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Cenoura ralada*	2,000 kg
Total	18,440 kg

* Se a cenoura está pouco hidratada, recomendase ajustar a água à textura desejada.

Topping

IREKS-TOPPING

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a cenoura) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar a cenoura a meio da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar peças curtas e largas, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante cerca de 50 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 40 minutos.



Canhola portuguesa com REX DURUM

Farinha de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,500 kg
Total	16,790 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,500 kg e enrolar bem, esticá-las no sentido do comprimento e virar como se fosse uma carcaça. Seguidamente, fazer duas cabeças nas pontas, virar as peças (com as pontas para baixo) e colocá-las em tabuleiros.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Virar as peças (com as pontas para cima) e cozer a 250 °C (com vapor) durante 20 minutos.



Barra artesanal com trigo duro com REX DURUM

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	17,900 kg

Processo de elaboração

- Misturar a farinha e REX DURUM com 6,500 kg de água e deixar repousar 20 – 30 minutos (a autólise não é necessária, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 90 – 120 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 60 minutos.
- Formar barras alongadas sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos (segundo o tamanho da peça).



Barra artesanal com trigo duro pré-cozida com REX DURUM e PREBACK

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
Total	18,000 kg

Processo de elaboração

- Misturar a farinha e REX DURUM com 6,500 kg de água e deixar repousar 20 – 30 minutos (a autólise não é necessária, mas encurta a amassadura e melhora o produto final). Adicionar o sal e a levedura e amassar adicionando gradualmente a água restante até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 40 minutos.
- Formar barras alongadas sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pré-cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 180 °C durante 16 – 18 minutos (segundo o tamanho da peça).



Pão de uvas passas com trigo duro com MASA MADRE DURUM e REX DURUM

Esponja de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Misturar os ingredientes durante 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Repouso em bloco 8 horas à temperatura ambiente.
- Deixar fermentar no frigorífico (5 °C) no mínimo 12 horas.

A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	7,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Esponja de trigo duro	3,000 kg
Sêmola de trigo duro	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,500 kg
<u>Uvas passas (demolhadas)</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	25,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco mais 40 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Decorar abundantemente com farinha de centeio, juntar as peças duas a duas e colocá-las em bannetons ou telas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte em cruz e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 30 minutos.



Bagels americanos com REX DURUM

Massa

Farinha de trigo	3,600 kg
REX DURUM	0,400 kg
Açúcar	0,120 kg
Manteiga	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,080 kg
Água (aprox.)	2,150 kg
Total	6,550 kg

Banho maltado

MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Sal	0,005 kg
Água	1,500 kg
Total	1,605 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir peças de 0,075 kg e deixar repousar 15 – 20 minutos.
- Formar as peças, fazer um buraco no centro, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING ou outras sementes (opcional).
- Colocar as peças em telas ou tabuleiros e guardar em câmara de frio ou no frigorífico a 4 °C durante cerca de 20 horas.
- Cozer com um dos seguintes métodos: por ebulição* ou com vapor do forno**.
- Cozer de entrada a 230 °C (com muito vapor), baixando para 200 °C durante 20 minutos.

* **Método por ebulição:** ferver as peças no banho maltado cerca de 45 segundos de cada lado, retirar e escorrer. Deixar repousar cerca de 10 minutos à temperatura ambiente.

** **Método com vapor do forno:** cozer a 200 °C (com muito vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos e deixar repousar cerca de 10 minutos.



Focaccia com REX DURUM

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 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.



Pão mediterrânico com trigo duro com REX DURUM e PREBACK

Esponja

Farinha de trigo	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Ervas aromáticas (alecrim, tomilho, etc.)	0,030 kg
Levedura	0,010 kg
Água (aprox.)	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar 3 – 4 horas à temperatura ambiente e até ao dia seguinte no frigorífico.

Massa

Farinha de trigo	8,000 kg
Esponja	4,040 kg
PREBACK	0,080 kg
Azeite virgem	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	4,800 kg
Azeitonas pretas sem caroço	1,000 kg
Total	18,440 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as azeitonas) até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar as azeitonas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 2 horas à temperatura ambiente.
- Dividir e bolear peças de 0,350 kg.
- Repouso após bolear cerca de 30 minutos.
- Formar barras fazendo uma dobra simples sem apertar e sem desgaseificar e colocá-las com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 45 minutos.



