
RECEITAS REX FIBRAS



REX FIBRAS: Seleção de receitas

- 1/ **Pão rústico pré-cozido**
com REX FIBRAS, PREBACK, EXTRACTO DE MALTA e MASA MADRE PIE
- 2/ **Barra rústica**
com MASA MADRE DURUM e REX FIBRAS
- 3/ **Barra rústica**
com REX DURUM e REX FIBRAS
- 4/ **Pão rústico**
com MASA MADRE PIE e REX FIBRAS
- 6/ **Pão rústico**
com MASA MADRE DURUM e REX FIBRAS
- 8/ **Fogaça**
com MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO e REX FIBRAS
- 10/ **Pão**
com MASA MADRE ROGGEN, REX KORN e REX FIBRAS
- 11/ **Pão do antigo moinho**
com REX FIBRAS e MASA MADRE PIE
- 12/ **Croissants**
com MELLA CROISSANT e REX FIBRAS
- 13/ **Croissants**
com REX FIBRAS, IDEAL e EXTRACTO DE MALTA

Pão rústico pré-cozido

com REX FIBRAS, PREBACK, EXTRACTO DE MALTA e MASA MADRE PIE

Farinha de trigo	9,000 kg
REX FIBRAS	1,000 kg
PREBACK	0,200 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
MASA MADRE PIE	0,200 kg
Sal	0,210 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	8,000 kg
Total	19,010 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 30 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Repouso após bolear: 30 minutos.
- Formar barras curtas sem ponta.
- Fermentar durante cerca de 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Peneirar com farinha e cozer a 250 °C (com vapor) durante 12 minutos (segundo o tamanho da peça).



Barra rústica

com MASA MADRE DURUM e REX FIBRAS

Esponja de trigo

Farinha de trigo	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	1,000 kg
Total	2,012 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	8,500 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Esponja de trigo	1,012 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,800 kg
Total	17,192 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar barras curtas.
- Fermentar durante 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 35 – 40 minutos.



Barra rústica com REX DURUM e REX FIBRAS

Farinha de trigo de média força	8,700 kg
REX DURUM	0,800 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	7,800 kg
Total	18,200 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 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar barras alongadas com ponta e enfarinhar.
- Fermentar durante 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar a gosto e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 35 – 40 minutos.



Pão rústico com MASA MADRE PIE e REX FIBRAS

Esponja de trigo

Farinha de trigo	1,000 kg
MASA MADRE PIE	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	2,000 kg
Total	4,022 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.

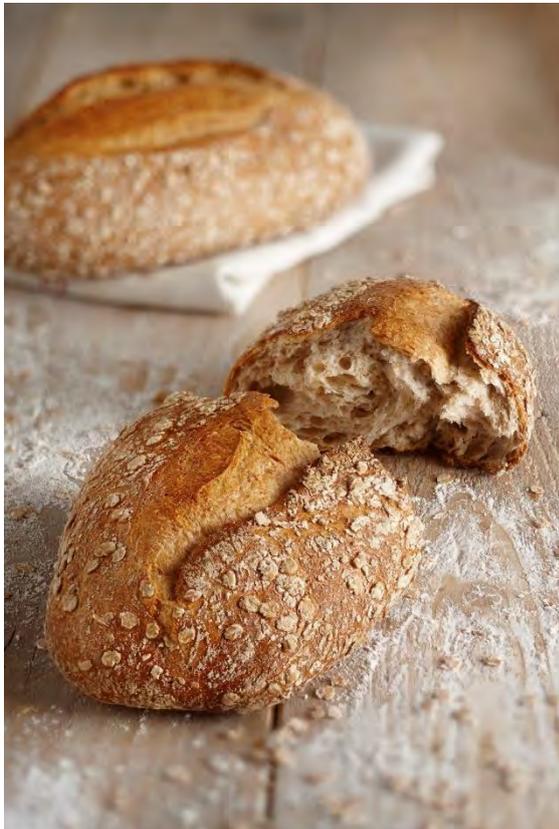
A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	9,500 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
IDEAL	0,030 kg
Esponja de trigo	3,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água	7,000 kg
Total	20,330 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 5 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 40 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco mais 40 minutos.
- Dividir peças de 0,450 kg.
- Com cuidado, formar barras curtas com farinha de centeio e colocá-las com a enroladura para baixo em lonas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar, fazer um corte longitudinal e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 40 minutos.



Pão rústico

com MASA MADRE DURUM e REX FIBRAS

Esponja de trigo duro

Farinha de trigo	0,500 kg
MASA MADRE DURUM	0,500 kg
Sal	0,020 kg
Levedura	0,002 kg
Água a 28 °C	1,500 kg
Total	2,522 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 FIBRAS	0,500 kg
Esponja de trigo duro	2,500 kg
Sêmola de trigo duro	2,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,200 kg
Total	19,200 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar mais 40 minutos.
- Dividir peças de 0,450 kg.
- Formar as peças em forma de pão rústico sem ponta, enfarinhar a enroladura e colocar com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 30 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



Fogaça

com MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO e REX FIBRAS

Esponja de centeio

Farinha de centeio	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 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	8,200 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
REX FIBRAS	0,800 kg
Esponja de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água a 30 °C	6,000 kg
Total	18,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 8 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Dividir peças de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente e decorar a enroladura com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 50 – 60 minutos (segundo o tamanho da peça).



Pão

com MASA MADRE ROGGEN, REX KORN e REX FIBRAS

Esponja de centeio

Farinha de centeio	1,700 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 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	5,000 kg
REX KORN	4,000 kg
REX FIBRAS	0,500 kg
Esponja de centeio	1,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,160 kg
Água	5,100 kg
Total	16,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar mais 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear: 30 minutos.
- Formar as peças.
- Fermentar durante 50 – 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 45 minutos. Abrir o registro 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



Pão do antigo moinho com REX FIBRAS e MASA MADRE PIE

Esponja de trigo com farelo

REX FIBRAS	2,000 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,004 kg
Água a 28 °C	3,500 kg
Total	6,054 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.

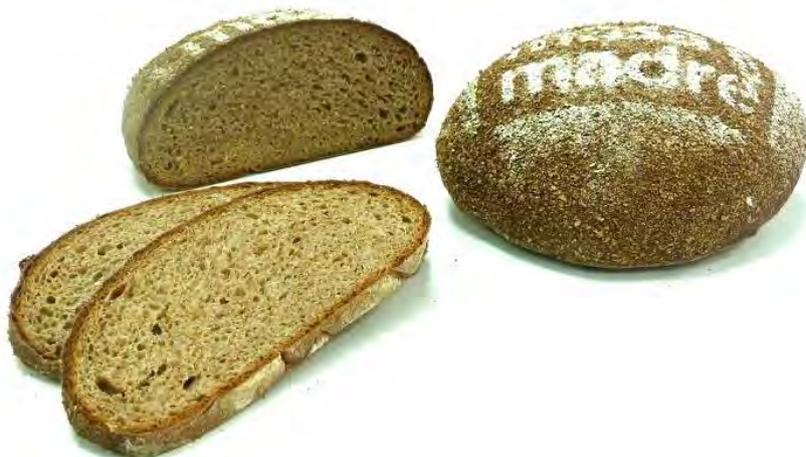
A esponja pode manter-se no frigorífico, no máximo 5 dias.

Massa

Farinha de trigo	8,000 kg
Esponja de trigo com farelo	6,054 kg
Sal	0,160 kg
Levedura	0,160 kg
Água	5,000 kg
Total	19,374 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 40 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,750 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar peças redondas, humedecer e decorar com REX FIBRAS.
- Fermentar durante 60 – 90 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 50 minutos.



Croissants

com MELLA CROISSANT e REX FIBRAS

Farinha de trigo de média força	7,600 kg
MELLA CROISSANT	1,500 kg
REX FIBRAS	0,900 kg
Manteiga	0,300 kg
Levedura	0,450 kg
Água (aprox.)	5,320 kg
Total	16,070 kg

Margarina para folhados: 0,300 kg por kg de massa.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar no frigorífico cerca de 30 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado e formar os croissants.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante cerca de 20 minutos.



Croissants

com REX FIBRAS, IDEAL e EXTRACTO DE MALTA

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX FIBRAS	1,000 kg
IDEAL	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,100 kg
Açúcar	0,500 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	17,430 kg

Margarina para folhados: 0,300 kg por kg de massa.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar no frigorífico cerca de 30 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado e formar os croissants.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante cerca de 20 minutos.



