
RECETARIO REX DURUM

REX
DURUM



REX DURUM: Selección de recetas

- 1/ **Coca de mollitas hojaldrada** con MASA MADRE DURUM y REX DURUM
- 3/ **Hogaza con trigo duro** con REX DURUM
- 4/ **Mini panini burgers** con REX DURUM
- 5/ **Chapata rústica** con REX DURUM
- 6/ **Barra rústica con jamón, queso y romero** con REX DURUM
- 7/ **Pan Casereccio** con REX DURUM
- 8/ **Pan rústico con trigo duro** con REX DURUM
- 9/ **Panecillos rústicos** con REX DURUM
- 10/ **Mollete extratierno** con REX DURUM
- 11/ **Bruschetta** con REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%
- 12/ **Pan de horno rústico** con REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%
- 13/ **Pan de zanahoria** con REX DURUM e IDEAL
- 14/ **Canhola portuguesa** con REX DURUM
- 15/ **Barra artesana con trigo duro** con REX DURUM
- 16/ **Barra artesana con trigo duro precocida** con REX DURUM y PREBACK
- 17/ **Pan de pasas con trigo duro** con MASA MADRE DURUM y REX DURUM
- 19/ **Bagels americanos** con REX DURUM
- 20/ **Focaccia** con REX DURUM
- 21/ **Pan mediterráneo con trigo duro** con REX DURUM y PREBACK

Coca de mollitas hojaldrada con MASA MADRE DURUM y REX DURUM

Esponja de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo duro	6,650 kg
REX DURUM	0,350 kg
Esponja de trigo duro	4,000 kg
Aceite de oliva	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	3,000 kg
Total	16,200 kg

Mollitas

Harina	C/S
Aceite	C/S
Sal	C/S

- Disponer los ingredientes en un bol y mezclar hasta conseguir una textura granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg y dejar reposar 30 minutos.
- Aplanar los pastones, dar un pliegue doble y uno sencillo aplicando abundante aceite y harina entre los pliegues y dejar reposar 30 minutos más.
- Extender la masa en bandejas de 60 x 40 cm y espolvorear con las mollitas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante unos 30 minutos.



Hogaza con trigo duro con REX DURUM

Harina de trigo	8,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,480 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 50 minutos.
- Dividir piezas de 0,800 kg y bolear suavemente.
- Fermentar durante 150 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Con la ayuda de una rejilla metálica redonda, decorar la superficie de las piezas con harina.
- Cocer a 220 °C (con mucho vapor) durante 60 minutos.



Mini panini burgers con REX DURUM

Harina de trigo	8,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Pimienta negra	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox. a 30 °C)	9,000 kg
Total	19,540 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 10 minutos.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Volver a mezclar a velocidad lenta durante 2 minutos para desgasificar.
- Con una manga pastelera, escudillar 0,065 kg de masa por pieza en bandejas troqueladas para hamburguesas.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo.
- Cocer de entrada a 260 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 25 minutos.

Recomendación: una vez cocidos y fríos, estos panecillos pueden almacenarse perfectamente en el congelador.

Sugerencia de presentación: colocar rodajas de tomate y mozzarella, decorar con una hoja de albahaca y, a continuación, tostar durante unos minutos en un grill de contacto hasta que el queso se funda.



Chapata rústica con REX DURUM

Harina de trigo	8,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Sal	0,210 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
Total	18,860 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes, añadiendo el agua gradualmente, hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dar un pliegue sencillo y dejar reposar en bloque 90 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado.
- Tamizar abundantemente con harina, sémola de trigo o con el mismo mix.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 60% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos (según el tamaño de la pieza).



Barra rústica con jamón, queso y romero con REX DURUM

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	17,900 kg

Relleno

Queso semicurado rallado	2,400 kg
Jamón ibérico a dados	2,000 kg
Romero en polvo	C/S
Total	4,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar la harina y REX DURUM con 6,000 kg de agua y dejar reposar 30 minutos (esto no es necesario, pero acorta el amasado y mejora el producto final). Añadir el resto del agua, la sal y la levadura y amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque unos 90 – 120 minutos.
- Laminar una “manta” de unos 3 cm de grosor, colocar el jamón, el queso y el romero sobre la mitad de la pieza y tapar con la otra mitad.
- Cortar tiras de unos 5 cm de ancho, enrollar y colocar en bandejas.
- Fermentar durante unos 20 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos.



Pan Casereccio con REX DURUM

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	2,000 kg
Levadura	0,010 kg
Agua	2,000 kg
Total	4,010 kg

- Mezclar los ingredientes hasta obtener una “papilla” fina y homogénea.
- Fermentar unas 2 horas a 25 – 28 °C y guardar en la nevera durante 12 – 16 horas.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX DURUM	1,500 kg
Esponja	4,010 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	18,530 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 25 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Estirar una barra sobre un tablero con harina y formar un nudo.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en telas abundantemente enharinadas y dejar fermentar en frío a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 60 minutos.



Pan rústico con trigo duro con REX DURUM

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	16,870 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 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar barras cortas y anchas y colocarlas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar, hacer dos cortes longitudinales y cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.



Panecillos rústicos con REX DURUM

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	17,290 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la harina y REX DURUM con 6,000 kg de agua y dejar reposar 20 – 30 minutos (la autólisis no es necesaria, pero acorta el amasado y mejora el producto final). Añadir la sal y la levadura y amasar añadiendo gradualmente el resto del agua hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 30 minutos más.
- Extender la masa sobre un tablero, laminar una “manta” de 2,5 cm de grosor y tamizar abundantemente con harina.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar, hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 25 minutos.



Mollete extratierno con REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva virgen extra	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	5,300 kg
Total	16,680 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con ayuda de un poco de aceite, dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 90 minutos sobre una mesa espolvoreada con REX DURUM hasta doblar el volumen (es importante que no se seque la piel).
- Rebozar las piezas por ambos lados con REX DURUM y aplanar formando piezas ovaladas.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 85% H.R. **Importante: vigilar la humedad para que no se cree ninguna corteza.**
- Colocar las piezas en bandejas y cocer a 250 °C (con vapor) durante 6 – 7 minutos.
- Dejar enfriar donde no haya corriente de aire.



Bruschetta

con REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de fuerza	8,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,500 kg
ANTISCHIM	0,030 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,330 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,600 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Formar las piezas, colocarlas en moldes ovalados de 25 x 17 cm y presionar.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos. La temperatura interna del pan debe ser de 95 °C para que esté cocido.
- Dejar enfriar aprox. 3 horas, rebanar y embolsar.



Pan de horno rústico con REX DURUM e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de fuerza	8,400 kg
REX DURUM	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,600 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,280 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,550 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con harina.
- Fermentar durante 80 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 20 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, rebanar y embolsar.



Pan de zanahoria con REX DURUM e IDEAL

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
<u>Zanahoria rallada*</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	18,440 kg

* Si la zanahoria está poco hidratada, se recomienda ajustar el agua a la textura deseada.

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la zanahoria) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir la zanahoria a medio amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.



Canhola portuguesa con REX DURUM

Harina de trigo	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,190 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
Total	16,790 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,500 kg y enrollar bien, estirarlas a lo largo y doblar a modo de “carça”. A continuación, hacer dos cabezas en las puntas, girar las piezas (con las puntas hacia abajo) y colocarlas en bandejas.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas (con las puntas hacia arriba) y cocer a 250 °C (con vapor) durante 20 minutos.

Carça: pan tradicional portugués.



Barra artesana con trigo duro con REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	17,900 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la harina y REX DURUM con 6,500 kg de agua y dejar reposar 20 – 30 minutos (la autólisis no es necesaria, pero acorta el amasado y mejora el producto final). Añadir la sal y la levadura y amasar añadiendo gradualmente el resto del agua hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 – 120 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 60 minutos.
- Formar barras alargadas sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 210 °C durante 35 minutos (según el tamaño de la pieza).



Barra artesana con trigo duro precocida con REX DURUM y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,000 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la harina y REX DURUM con 6,500 kg de agua y dejar reposar 20 – 30 minutos (la autólisis no es necesaria, pero acorta el amasado y mejora el producto final). Añadir la sal y la levadura y amasar añadiendo gradualmente el resto del agua hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar barras alargadas sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Precocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante 16 – 18 minutos (según el tamaño de la pieza).



Pan de pasas con trigo duro con MASA MADRE DURUM y REX DURUM

Esponja de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
<u>Agua a 28 °C</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	5,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	7,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Esponja de trigo duro	3,000 kg
Sémola de trigo duro	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
<u>Pasas (remojadas)</u>	<u>6.000 kg</u>
Total	25,800 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Dar un pliegue y dejar reposar en bloque 40 minutos más.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Rebozar abundantemente con harina de centeno, juntar las piezas de dos en dos y colocarlas en bannetons o telas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en cruz y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 30 minutos.



Bagels americanos con REX DURUM

Masa

Harina de trigo	3,600 kg
REX DURUM	0,400 kg
Azúcar	0,120 kg
Mantequilla	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,150 kg
Total	6,550 kg

Baño malteado

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir piezas de 0,075 kg y dejar reposar 15 – 20 minutos.
- Formar las piezas, hacer un agujero en el centro, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING u otras semillas (opcional).
- Colocar las piezas en telas o bandejas y guardar en cámara de frío o en la nevera a 4 °C durante unas 20 horas.
- Cocer con alguno de los siguientes métodos: por ebullición* o con vapor de horno**.
- Cocer de entrada a 230 °C (con mucho vapor), bajando a 200 °C durante 20 minutos.

* **Método por ebullición:** hervir las piezas en el baño malteado unos 45 segundos por cada lado, retirar y escurrir. Dejar reposar unos 10 minutos a temperatura ambiente.

** **Método con vapor de horno:** cocer a 200 °C (con mucho vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos y dejar reposar unos 10 minutos.



Focaccia

con REX DURUM

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,200 kg
Total	16,880 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.



Pan mediterráneo con trigo duro con REX DURUM y PREBACK

Esponja

Harina de trigo	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Hierbas aromáticas (romero, tomillo, etc.)	0,030 kg
Levadura	0,010 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	4,040 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar 3 – 4 horas a temperatura ambiente y hasta el día siguiente en la nevera.

Masa

Harina de trigo	8,000 kg
Esponja	4,040 kg
PREBACK	0,080 kg
Aceite de oliva virgen	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	4,800 kg
<u>Aceitunas negras sin hueso</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	18,440 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las aceitunas) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir las aceitunas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unas 2 horas a temperatura ambiente.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar barras dando un pliegue sencillo sin apretar y sin desgasificar y colocarlas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 45 minutos.



