
RECETARIO REX RUSTICO

REX
RUSTICO



REX RUSTICO: Selección de recetas

- 1/ **Surtido de baguettes rústicas**
con REX RUSTICO y CRAFT-MALZ
- 3/ **Hamburguesa a la malta**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, REX RUSTICO y MALTA BACKEXTRAKT
- 5/ **Pan rústico con semillas**
con CORN-PEPP y REX RUSTICO
- 6/ **Barra al estilo gallego “clean label”**
con REX RUSTICO
- 7/ **Barra al estilo gallego precocida**
con REX RUSTICO e IDEAL
- 8/ **Bagels americanos**
con REX RUSTICO e IREKS UNI PLUS
- 9/ **Pan de cúrcuma**
con REX RUSTICO e IDEAL BACK
- 10/ **Barra rústica con aceitunas**
con REX RUSTICO
- 11/ **Focaccia**
con REX RUSTICO e IDEAL
- 12/ **Pan de payés**
con REX RUSTICO e IDEAL BACK
- 13/ **Pan de payés**
con REX RUSTICO e IDEAL

Surtido de baguettes rústicas con REX RUSTICO y CRAFT-MALZ

Spicy baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
<u>Pimientos + chile en aceite*</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	19,000 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Baguette Tom Brown

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacao en polvo	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
<u>Tomates secos en aceite*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	20,250 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Autumn baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NUECES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
Nueces troceadas*	1,500 kg
<u>Higos secos troceados*</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	21,800 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Formar barras sin punta y rebozar en harina.
- Fermentar sobre lonas durante 16 horas a 6 °C.
- Girar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 30 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



Hamburguesas a la malta

con MELLA-HT-SUPERSOFT, REX RUSTICO y MALTA BACKEXTRAKT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,600 kg
REX RUSTICO	1,200 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	16,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Laminar las piezas con 6 mm de grosor y colocarlas en bandejas, humedecer ligeramente y espolvorear con un poco de comino negro.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas unos minutos a temperatura ambiente para que la superficie se seque ligeramente.
- Cocer a 260 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Salsa barbacoa malteada

Almidón de maíz o arroz	0,050 kg
Chili (aprox.)	0,005 kg
Pimentón ahumado	0,010 kg
Sal (aprox.)	0,005 kg
Puré de tomate	1,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Total	1,170 kg

- Mezclar el almidón con las especias en seco. A continuación, triturar con el puré de tomate y MALTA BACKEXTRAKT hasta conseguir una mezcla homogénea.

Sugerencia de presentación: cortar el pan de hamburguesa por la mitad, tostar ligeramente ambos lados de la superficie cortada y untar la parte inferior con la salsa barbacoa malteada. Añadir la hamburguesa e ingredientes al gusto (lechuga, queso, beicon, rodajas de tomate, etc.). Volver a aplicar la salsa barbacoa malteada como topping, cubrir con la otra parte del pan y fijar con un pincho de madera.



Pan rústico con semillas con CORN-PEPP y REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Sal	0,160 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	7,800 kg
Total	18,060 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Dejar reposar 2 o 3 horas a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, humedecer y rebozar la superficie con IREKS-TOPPING.
- Dividir y formar piezas tipo chapata, hacer un corte profundo en medio de las piezas e introducir los extremos a través del orificio.
- Fermentar durante 10 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos (según el tamaño de la pieza).



Barra al estilo gallego “clean label” con REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	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 RUSTICO 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 con punta sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 30 – 35 minutos (según el tamaño de la pieza).



Barra al estilo gallego precocida con REX RUSTICO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	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 RUSTICO 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: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg – 0,350 kg.
- Reposo tras bolear unos 40 minutos.
- Formar barras alargadas con punta 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).



Bagels americanos con REX RUSTICO e IREKS UNI PLUS

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,600 kg
REX RUSTICO	0,400 kg
IREKS UNI PLUS	0,040 kg
Azúcar	0,120 kg
Mantequilla	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,150 kg
Total	6,590 kg

Baño malteado

MALTA BATRO	0,150 kg
Sal	0,005 kg
Agua	1,500 kg
Total	1,655 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.



Pan de cúrcuma con REX RUSTICO e IDEAL BACK

Harina de trigo	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL BACK	0,040 kg
Cúrcuma	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,480 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.



Barra rústica con aceitunas con REX RUSTICO

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
Orégano	0,030 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,060 kg
Agua	7,400 kg
<u>Aceitunas negras sin hueso</u>	<u>2,000 kg</u>
Total	19,990 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: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 14 – 18 horas a 5 °C.
- Dejar reposar 2 o 3 horas a temperatura ambiente.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, dividir piezas de 0,150 kg – 0,200 kg y formar barras alargadas con punta sin apretar y sin desgasificar.
- Fermentar durante 15 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 20 minutos (según el tamaño de la pieza).



Focaccia

con REX RUSTICO e IDEAL

Masa

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Aceite de oliva	0,240 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,720 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 de payés con REX RUSTICO e IDEAL BACK

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX RUSTICO	1,000 kg
IDEAL BACK	0,040 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,420 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 – 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas 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 y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos.



Pan de payés con REX RUSTICO e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	9,500 kg
REX RUSTICO	0,500 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,430 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 – 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas 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 y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos.



