

---

# RECETARIO REX SOJA

---



# REX SOJA:

## Selección de recetas

- 1/ **Pan**  
con REX SOJA
- 2/ **Panecillos**  
con REX SOJA
- 3/ **Pan**  
con REX ESPELTA ARTESANO y REX SOJA
- 4/ **Pan de molde**  
con REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS
- 5/ **Pan**  
con MASA MADRE DURUM, REX CHÍA y REX SOJA

# Pan

## con REX SOJA

Harina de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

### 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 del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 minutos (según el peso de la pieza).



# Panecillos con REX SOJA

Harina de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,300 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) sin bolear y formar panecillos.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer a 230 °C (con vapor) durante 15 minutos.



### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1233 kJ (293 kcal)
Grasas:	6,0 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	46,5 g
de los cuales azúcares:	2,4 g
Fibra alimentaria:	4,3 g
Proteínas:	10,8 g
Sal:	1,3 g

# Pan

## con REX ESPELTA ARTESANO y REX SOJA

Harina integral de espelta	3,500 kg
REX ESPELTA ARTESANO	5,000 kg
REX SOJA	1,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6.000 kg
Total	16,200 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Tamizar con harina y cocer a 250 °C (con vapor) durante 12 minutos (según el tamaño de la pieza).



## Pan de molde

### con REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,550 kg</b>

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, rebozar con harina de trigo y colocarlas en moldes de 20 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar con unas tijeras o hacer un corte longitudinal profundo.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos.



#### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1094 kJ (259 kcal)
Grasas:	4,3 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	43,0 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,2 g

# Pan

## con MASA MADRE DURUM, REX CHÍA y REX SOJA

### 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
<b>Total</b>	<b>5,022 kg</b>

- 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	6,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX SOJA	1,500 kg
Esponja de trigo duro	2,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,700 kg</b>

### Topping

#### IREKS-TOPPING

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar las piezas en forma de "chusco", humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 40 minutos.



