
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
Total	16,200 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 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
Total	16,300 kg

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
Total	16,550 kg

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
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	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
Total	17,700 kg

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.



