Receitas

IREKS Artisano



www.ireks-iberica.com

IREKS

IREKS ARTISANO:

Seleção de receitas

ÍNDICE

Índice de preparados

1/ Baguette rústica com centeio

3/ Pão de hambúrger rústico

4/ Barra rústica Grande Aroma

5/ Pão com nozes e uvas passas

6/ Pão caseiro

7/ Pão rústico com centeio

8/ Pão rústico de côdea crocante

9/ Pão toscano

10/ Barra rústica com centeio

11/ Fogaça com MM ROGGEN, IREKS ARTISANO y REX FIBRAS

13/ Fogaça com MM ROGGEN e IREKS ARTISANO

15/ Pão com masa madre com “Poolish”

16/ Fogaça grega

17/ Chapata com nozes

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Baguete rústica com centeio
com MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO

RECEITAS

Massa madre 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 ºC	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 ºC) no mínimo 12 horas.

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

Massa	
Farinha de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Massa madre de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,500 kg
Total	18,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 5 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 ºC.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Fazer uma dobra e deixar repousar em bloco durante mais 30 minutos.
- Dividir e formar barras curtas de 0,250 kg.
- Repouso: 60 minutos.
- Formar baguetes de 30 cm de comprimento e decorar com farinha de centeio.
- Fermentar durante 45 minutos a 30 ºC e 75% H.R.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

- Polvilhar com farinha de centeio e fazer 4 cortes.
- Cozer de entrada a 230 ºC, baixando para 210 ºC (com vapor) durante 30 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Pão de hambúrguer rústico

com IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Farinha de trigo de força	8,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
Açúcar	0,400 kg
Levedura	0,700 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
Total	16,600 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 ºC.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg (para divisoras de 30 peças x 70 g) e bolear.
- Repouso em bola cerca de 10 minutos.
- Decorar com sésamo ou farinha e colocar as peças em tabuleiros de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos a 32 ºC e 75% H.R.
- Cozer a 240 ºC (sem vapor) durante 8 – 10 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Barra rústica Grande Aroma
com IREKS ARTISANO e MALTA BATRO

Farinha de trigo	8,500 kg
IREKS ARTISANO	1,500 kg
MALTA BATRO	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,800 kg
Total	18,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 ºC.
- Repouso em bloco: 90 – 120 minutos.
- Dividir peças de 0,320 kg sem desgasificar e sem bolear.
- Deixar repousar 20 minutos.
- Formar barras com ponta e enfarinhar com farinha de centeio.
- Fermentar durante 20 – 25 minutos a 32 ºC e 75% H.R.
- Cozer em forno de pisos a 240 ºC (com vapor), baixando para 210 ºC durante 35 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Pão com nozes e uvas passas
com IREKS ARTISANO e PASTA NOZES

RECEITAS

Massa	
Farinha de trigo	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
PASTA NOZES	0,100 kg
Nozes	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	7,200 kg
Uvas passas	2,000 kg
Total	20,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto as uvas passas) até conseguir uma massa fina e elástica. Acrescentar as uvas passas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 ºC.
- Repouso em bloco: 90 – 120 minutos.
- Dividir peças de 0,450 kg sem desgaseificar e sem bolear.
- Deixar repousar 20 minutos.
- Formar barras com ponta e enfarinhar com farinha de centeio.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 40 – 45 minutos a 32 ºC e 75% H.R.
- Virar e cozer em forno de pisos a 240 ºC (com pouco vapor), baixando para 220 ºC durante 35 – 40 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Pão caseiro
com IREKS ARTISANO e IDEAL

Farinha de trigo de média força	4,850 kg
IREKS ARTISANO	0,150 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,100 kg
Água	3,000 kg
Total	8,225 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 25 – 26 ºC.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Repouso após bolear cerca de 20 minutos.
- Formar os pães caseiros.
- Fermentar durante cerca de 120 minutos em câmara de fermentação a 30 ºC e 60% H.R.
- Cozer de entrada a 220 – 230 ºC, baixando para 200 ºC durante cerca de 50 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Pão rústico com centeio
com IREKS ARTISANO e OPTILIS

RECEITAS

Massa	
Farinha de trigo de média força	4,500 kg
IREKS ARTISANO	0,500 kg
OPTILIS	0,050 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,040 kg
Água	4,000 kg
Total	9,190 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 18 – 20 horas a +5 ºC.
- Repouso à temperatura ambiente cerca de 3 – 4 horas.

Peças grandes

- Dividir e bolear peças de 0,500 kg sem apertar.
- Formar com farinha peças redondas sem desgaseificar e colocá-las em cestos de pão, se é possivél.
- Fermentar durante 30 minutos.
- Cozer de entrada em forno forte a 240 ºC, baixando para 190 ºC durante cerca de 50 minutos (com pouco vapor).

Zwirbelbrot (pão de raiz)

- Estender e dividir barras de 30 cm de comprimento e 0,350 kg.
- Formar as tranças com abundante farinha sem desgaseificar.
- Cozer de entrada em forno forte a 240 ºC, baixando para 190 ºC durante cerca de 60 minutos (com pouco vapor)



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Pão rústico de côdea crocante
com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo de força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Sal	0,220 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	10,500 kg
Total	20,900 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 2 horas.
- Estender o empelo no tabuleiro e cortar peças largas sem desgaseificar.
- Colocar as peças sobre telas bem enfarinhadas ou tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 30 – 45 minutos a 28 ºC e 60% H.R.
- Cozer em forno de pisos a 260 ºC (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Pão toscano
com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo	4,500 kg
IREKS ARTISANO	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,075 kg
Água	3,100 kg
Total	8,275 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 4 minutos em velocidade lenta e 6 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 26 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir a massa em peças grandes e formar um “cacete” uniforme com aprox. 12 cm de diâmetro.
- Decorar com farinha e envolver num pano de algodão*.
- Deixar repousar cerca de 50 – 60 minutos.
- Cortar peças em forma de disco com aprox. 0,600 kg de peso.
- Levar ao forno a 240 ºC (com vapor), baixando para 220 ºC durante cerca de 35 minutos.

* Os aventais são muito adequados para esta função, pois nos permitem atar as pontas e evitar que a massa saia pelos lados.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Barra rústica com centeio
com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo de média força	4,500 kg
IREKS ARTISANO	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	3,750 kg
Total	8,950 kg

Processo de elaboração

- Misturar a farinha e IREKS ARTISANO com 3,000 kg de água e deixar repousar 30 minutos (isto não é necessário, mas melhora o produto final).
- Adicionar os ingredientes restantes e amassar.
- Temperatura da massa: 26 – 27 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças do tamanho desejado.
- Repouso cerca de 20 minutos.
- Formar as barras sem apertar e sem desgaseificar.
- Fermentar cerca de 35 minutos em câmara de fermentação.
- Cozer de entrada a 220 – 230 ºC, baixando para 210 ºC durante cerca de 40 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Fogaça
com MASA MADRE ROGGEN, IREKS ARTISANO e REX FIBRAS

Massa madre 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 ºC	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 ºC) no mínimo 12 horas.

A massa madre 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
Massa madre de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água a 30 ºC	6,000 kg
Total	18,350 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 8 minutos em velocidade lenta e 2 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 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 a 30 ºC e 75% H.R.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

- Virar e polvilhar com farinha de centeio.
- Cozer de entrada a 240 ºC, baixando para 210 ºC (com vapor) durante 50 – 60 minutos (segundo o tamanho da peça).

REX FIBRAS

IREKS Artisano

masa madre ROGGEN



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Fogaça
com MASA MADRE ROGGEN e IREKS ARTISANO

RECEITAS

Massa madre 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 ºC	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 ºC) no mínimo 12 horas.

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

Massa	
Farinha de trigo	7,000 kg
Farinha de centeio	2,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Massa madre de centeio	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água a 30 ºC	5,300 kg
Total	17,650 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 5 minutos em velocidade lenta e 4 minutos em velocidade rápida (dependendo da amassadeira).
- Temperatura da massa: 27 ºC.
- Repouso em bloco: 40 minutos.
- Dividir peças de 0,900 kg – 1,200 kg, bolear cuidadosamente e decorar a enroladura com farinha de centeio.

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

- Fermentar com a enroladura para baixo durante 50 – 60 minutos a 30 ºC e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 ºC, baixando para 210 ºC (com vapor) durante 50 – 60 minutos (segundo o tamanho da peça).



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Pão com massa madre

com “Poolish” preparado com MASA MADRE PIE

Poolish	Batedeira	Máquina de fermento
Farinha de média força	0,600 kg	25,000 kg
MASA MADRE PIE	0,144 kg	6,000 kg
Levedura	0,006 kg	0,025 kg
Água (aprox.)	0,750 kg	31,250 kg
Total	1,500 kg	62,275 kg

Processo de elaboração inicial

- Misturar até obter uma “papa” fina e uniforme; se pode fazer na máquina de fermento ou numa batedeira normal.
- Fermentar cerca de 4 horas a 25 – 28 ºC.
- Baixar a temperatura até cerca de 8 ºC e manter esta temperatura, no mínimo, 8 horas.

Pão

Farinha de média força	10,000 kg
Poolish	1,500 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,195 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	17,895 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes, adicionando a água devagar até obter uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 24 – 25 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Formar e fermentar com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas durante cerca de 90 minutos.
- Virar e levar ao forno de entrada a 230 ºC, baixando para 200 ºC durante cerca de 40 minutos.

masa madre PIE



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Fogaça grega
com IREKS ARTISANO

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Ervas de Provença	0,100 kg
Azeite	0,175 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,800 kg
Azeitonas Kalamata	1,500 kg
Pasta de azeitonas Kalamata	0,400 kg
Total	19,375 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Acrescentar as azeitonas Kalamata e a pasta de azeitonas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 26 ºC.
- Repouso em bloco: 45 minutos.
- Dividir peças de 0,820 kg e bolear com abundante farinha.
- Fermentar com a enroladura para baixo nos panais durante 60 – 75 minutos a 32 ºC e 75% H.R.
- Virar e cozer em forno de pisos a 230 ºC (com vapor), baixando para 200 ºC durante 45 – 50 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Chapata com nozes

com IREKS ARTISANO, IDEAL BACK e PASTA NOZES

Farinha de trigo	4,500 kg
IREKS ARTISANO	0,500 kg
IDEAL BACK	0,025 kg
PASTA NOZES	0,080 kg
Nozes em pedaços	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,080 kg
Água (aprox.)	3,750 kg
Total	9,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (nozes incluidas) até conseguir uma massa fina e elástica.
- Repouso em bloco durante cerca de 90 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro e dividir as peças
- Fermentar durante cerca de 40 minutos a 30 ºC e 75% H.R.
- Levar ao forno a 210 ºC (com pouco vapor) durante 40 minutos.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com







IREKS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com