



PANE ALLA CHIA



INGREDIENTI

Ingredienti

- Farina di grano tenero 10.000 kg
- Chia Mix (3308) 10.000 kg
- Acqua 11.200 kg
- Lievito 0,500 kg

Totale impasto 31.700 kg

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto di media consistenza.

Dopo il periodo di riposo dell'impasto, pesare e formar in pani. Decorare utilizzando semi a piacere (ad esempio sesamo) ed incidere la superficie una volta raggiunta una buona lievitazione.

Iniziare la cottura con vapore e continuare la cottura calando la temperatura con valvole aperte fino al raggiungimento di una crosta ben croccante.

Tempi di miscelazione

4/5' in I^a vel. - 5'/8' in II^a vel. (spirale)

Temperatura impasto

27°/29°C

Riposo pasta

10'/20'

Peso pezzature

0,550 kg

Temperatura di cottura

250°C a scendere

Tempo di cottura

30 - 35 minuti