



## Pan de chia

La receta básica: 10 kg harina completa

50 % **Schapfen Mais Mix**  
50 % harina de trigo  
7 % Chia

### Remoja:

**0,700 kg**

Chia

**1,000 kg**

agua

**1,700 kg**

masa remojada (aprox. 15 minutos)

(agregar 1 minuto antes del final de la

mezcla!)

**5,000 kg**

**Schapfen Mais Mix**

**1,700 kg**

masa remojada

**5,000 kg**

harina de trigo

**0,300 kg**

levadura fresca

**5,400 kg**

(aprox.) agua

**17,400 kg**

(aprox.) masa completa

**Mezcla:**

amasador de espiral: velocidad lenta: **6 minutos**

velocidad rápida: **5 - 6 minutos**

**Temperatura de la masa:**

**26 - 28 °C.**

**Reposo de la masa:**

**30 minutos.**

**Peso de bascula:**

**600g**

**Reposo final:**

durante **50 – 60 minutos** en cámara de fermentación a **32 °C y 75% H.R.**

**Cocción:**

**230°C**, disminuya a **200 °C** después de **3 minutos**. Abra el tiro los últimos **3 minutos**.

**Con Vapor!**

**Tiempo de cocción:**

**40 – 45 minutos**

