



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

