

**irca****Linea preparati per panificazione****CHIA & QUINOA BREAD**

Pane ai semi di Chia e Quinoa

CHIA & QUINOA BREAD	kg 10
Acqua	kg 5,5-5,8
Lievito	g 300

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti circa.

Prima puntatura: 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.

Seconda puntatura: 10 minuti circa.

Formare definitivamente e decorare facendo aderire alla superficie, dopo averla inumidita con acqua, AMAVITA DECÓ, DECORGRAIN o SARACENO DECÓ.

Far lievitare a 28-30°C con 80% di umidità relativa per circa 50-60 minuti.

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g e 45 min. circa per pani da 500 g).

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.