

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

Panini alla mela

CHIA & QUINOA BREAD	g 1.000
Acqua	g 500
Lievito	g 40
FRUTTIDOR MELA 90%	g 300

Impastare CHIA & QUINOA BREAD, acqua e lievito. Ad impasto formato, aggiungere FRUTTIDOR MELA 90%. L'impasto ottenuto risulterà appiccicoso ma, dopo la prima puntatura, l'effetto risulterà già diminuito.

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

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

Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.

Seconda puntatura: 10 minuti circa.

Formare definitivamente a tartina e far lievitare capovolti su teli abbondantemente infarinati a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

Cuocere a 190-200°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 minuti circa per panini da 80 g). Aprire la valvola verso fine cottura per far fuoriuscire l'umidità in eccesso.

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