

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

Panini con fichi e noci

CHIA & QUINOA BREAD	g 1.000
Acqua	g 600
Lievito	g 40
Fichi secchi	g 300
Gherigli di noci	g 100
Miele	g 10

Impastare CHIA & QUINOA BREAD, acqua, lievito e miele. Ad impasto formato aggiungere i fichi secchi ed i gherigli di noci tagliati a pezzi grossolanamente.

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 a piacere e far lievitare 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.

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.