



PAN DE CHÍA Y QUINOA

🏠 Advanced level

PAN ESPECIAL

MASA

PAN DE CHÍA Y QUINOA

agua

levadura fresca

10kg

5500-5800g

300g

Amasa todos los ingredientes durante unos 10-12 minutos (amasadora a espiral), hasta que la masa esté lisa.

Asegúrate de que al final del amasado la temperatura de la masa sea de 25-26 °C.

Déjala reposar durante unos 15-20 minutos a 22-24 °C y luego divídela en piezas.

Deja las piezas reposar durante otros 10 minutos aproximadamente.

Trabaja las piezas de masa para darles forma de barra de pan, humedece la superficie con agua y coloca un poco de AMAVITA DECÓ para que se pegue y decore el pan.

Deja fermentar a 28-30°C, con humedad relativa del 80 %, durante unos 50-60 minutos.

COMPOSICIÓN FINAL

Hornea a 200-210° C; el tiempo de horneado varía según la escala (20 minutos para panes de 70 g y 45 minutos para panes de 500 g).

Abre la válvula hacia el final de la cocción para darle al pan una corteza más crujiente en el exterior.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.