



# PANE AI SEMI DI CHIA E QUINOA

👤 Livello base

PANI SPECIALI

## IMPASTO

### CHIA & QUINOA BREAD

acqua

lievito compresso

10kg

5500-5800g

300g

Impastare per 10-12 minuti circa (impastatrici a spirale) tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio.

Controllare che la temperatura della pasta sia di 25-26°C.

Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo nelle pezzature desiderate.

Lasciar puntare una seconda volta per 10 minuti circa. Formare definitivamente e decorare facendo aderire alla superficie, dopo averla inumidita con acqua, AMAVITA DECÓ.

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

## COMPOSIZIONE FINALE

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

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.