

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ CHIA

με περίπου 3,4% σπόρους Chia (*Salvia hispanica*)
με CHIA BREAD 50

Υλικά:

KOMPLET CHIA BREAD 50	5.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	5.000 γρ.
Ηλιέλαιο ή Σπορέλαιο	250 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Νερό	6.500 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά (εκτός από το λάδι) στο ταχυζυμωτήριο για 8 λεπτά στην 1η ταχύτητα και για 3 λεπτά στη 2η ταχύτητα (η ζύμη θα πρέπει να είναι μαλακή). Λίγο πριν το τέλος του ζυμώνματος, προσθέτουμε το λάδι.

Θερμοκρασία Ζύμης: ±26°C

Ξεκούραση Ζύμης: 25 λεπτά

Κόβουμε την ζύμη σε τεμάχια των 650 γρ. (**για άρτο**) και τοποθετούμε σε φόρμες τoστ του ½ κιλού, ή 80 γρ. (**για αρτίδια**) και πλάθουμε στο σχήμα που θέλουμε.

Για ντεκόρ, ρολάρουμε την επιφάνεια της ζύμης πάνω σε μείγμα με 15% **Chia Bread 50 KOMPLET** και 85% Σουσάμι.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 33°C

Σχετική Υγρασία: 70%

Χρόνος: 45 λεπτά (για άρτο & αρτίδια)

Ψήσιμο:

Θερμοκρασία: Αρχικά στους 240°C με ατμό και στη συνέχεια στους 210°C

Χρόνος: 50 λεπτά (**άρτος**) ή για 20 λεπτά περίπου (**αρτίδια**)

Μετά από 2 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ και μετά από 5 λεπτά τα κλείνουμε.