

ΠΟΛΥΣΠΟΡΟ CHIA QUINOA

με CHIA – QUINOA 50

Υλικά:

Chia Quinoa 50 KOMPLET	5.000 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	5.000 γρ.
Μαγιά	250 γρ.
Ηλιέλαιο ή Σπορέλαιο	250 γρ.
Νερό (περίπου)	7.000 γρ.



Ζυμώνουμε όλα τα υλικά μαζί στο ταχυζυμωτήριο στην αργή ταχύτητα για 3 λεπτά και στη γρήγορη ταχύτητα για 6 λεπτά.

Θερμοκρασία ζύμης: 25°C

Διάρκεια ξεκούρασης ζύμης: 20 λεπτά περίπου

Κόβουμε τη ζύμη σε τεμάχια βάρους 650 γρ., πλάθουμε και τοποθετούμε σε φόρμες τοστ του 1/2 κιλού.

Διακοσμούμε την επιφάνεια της ζύμης με 85% Σουσάμι και 15% **Chia Quinoa KOMPLET**.

Στόφα:

Θερμοκρασία: 30°C, Σχετική Υγρασία: 70%, Χρόνος: 35-45 λεπτά

Ψήσιμο με ατμό:

Θερμοκρασία: αρχικά στους 235°C και στη συνέχεια κατεβάζουμε στους 200°C. Μετά από 2 λεπτά ανοίγουμε τα τάμπερ και μετά από 5 λεπτά τα κλείνουμε.

Χρόνος: 45-50 λεπτά