



## PANE AI SEMI DI CHIA E QUINOA

### PANI SPECIALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO

##### INGREDIENTI

CHIA & QUINOA BREAD  
ACQUA  
LIEVITO COMPRESSO

Kg 10  
g 5500-5800  
g 300

##### PREPARAZIONE

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.

#### FINITURA

##### INGREDIENTI

AMAVITA DECO'

Q.B.

## 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.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire AMAVITA DECO' con uno dei nostri prodotti dedicati.