

Pão de cevada com chia com UNSER GERSTENBROT e MASA MADRE CENTENO

Farinha de trigo de média força	5,800 kg
UNSER GERSTENBROT	4,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,400 kg
Sementes de chia	0,700 kg
Linhaça	0,300 kg
Azeite	0,250 kg
Sal	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	7,600 kg
Total	19,650 kg

Topping

Flocos de aveia, sementes de chia e linhaça (2·1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 8 minutos em velocidade lenta e 5 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,580 kg.
- Formar as peças em forma de pão rústico, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 80% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 – 50 minutos.

