

Chia Grissini

REX CHIA ile çalışılmış

Buğday unu	1,000 kg
REX CHIA	0,500 kg
Zeytinyağ	0,200 kg
Tuz	0,025 kg
Maya	0,050 kg
<u>Su yaklaşık</u>	<u>0,650 l</u>
Toplam ağırlık	2,425 kg

Yoğurma süresi: 3 + 5 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: 28 – 30 °C

1. Fermantasyon: 20 dakika

Hamur ağırlığı: 2,425 kg

Ara dinlendirme: 10 dakika

İşleme şekli: Burgu (Twist)

2. Fermantasyon: Yok

Fırın sıcaklığı: 160 °C

Pişirme süresi: 18 dakika

Uygulama: Hamur 2,4 mm açılır, ardından hamurun üzerine su püskürtülür. Islanmış hamur yüzeyine topping karışımı serpilir. 5 mm olarak kesilir ve istenilen uzunlukta burgu yapılır.

Topping: Beyaz susam, keten tohumu, ayçekirdek içi, kabakçerkerdeği içi karışımı