

Chia Poğaçı

REX CHIA ile çalışılmış

Buğday unu	3,200 kg
REX CHIA	1,800 kg
Margarin	3,000 kg
Yumurta	0,750 kg
Şeker	0,500 kg
Kabartma tozu	0,100 kg
Tuz	0,150 kg
Maya	0,190 kg
Süt yaklaşık	0,800 l
Toplam ağırlık	10,490 kg

Yoğurma süresi: 3 + 5 dakika, spiral yoğurucu

Hamur sıcaklığı: 36 – 38 °C

1. Fermantasyon: 10 – 15 dakika

Hamur ağırlığı: 0,090 – 0,100 kg

Ara dinlendirme: 15 dakika

İşleme şekli: Üçgen

2. Fermantasyon 60 dakika

Fırın sıcaklığı: 190 °C

Pişirme süresi: 18 dakika

Uygulama: Hamur yoğrulduktan sonra belirtilen gramajda kesilir ve yuvarlanır. Yuvarlanmış hamur parçaları üzeri ezilerek içine kaşar ilave edilir. Hamur parçaları üçgen olarak kapatılır. İşlenmiş hamur parçaları üzerine yumurta sarısı sürülerek topping karışımına batırılır.

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