

# Chia Tohumlu Ekmek

## REX CHIA ile çalışılmış



Buğday unu	6,000 kg
REX CHIA	4,000 kg
İREKS RUSTICO	0,400 kg
Tuz	0,200 kg
Maya	0,120 kg
<u>Su, yaklaşık</u>	<u>7,000 l</u>
<b>Toplam ağırlık</b>	<b>17,720 kg</b>

Yoğurma süresi: 2+10 dakika

Hamur sıcaklığı: 22-24 °C

1. Fermantasyon: 10 dakika

Hamur ağırlığı: 0,470 kg

İşleme şekli: Kemik

Fırın sıcaklığı: 240 – 220 °C

Pişirme süresi: 28 – 32 dakika

Uygulama: Hamur dinlendikten sonra parçalara ayrılır ve işlenerek +4 derece dolapta 16 – 18 saat fermente edilir.