

Ekşili Chia Ekmek

REX CHIA ve MONDO LIEVITO MADRE PURO ATTIVO ile çalışılmış

Buğday unu	5,000 kg
REX CHIA	5,000 kg
MONDO LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,400 kg
Su, yaklaşık	6,750 l
Toplam ağırlık	17,150kg

Yoğurma süresi:	3 + 10 dakika
Hamur sıcaklığı:	27 – 28 °C
1. Fermantasyon:	30 dakika,
Hamur ağırlığı:	Mevcut olan ekmek kalıplarına veya isteğe göre ayarlayınız
Ara dinlendirme:	15 dakika,
İşleme şekli:	Somun
2. Fermantasyon	Yaklaşık 18-22 saat oda sıcaklığında
Fırın sıcaklığı:	240°C'de ekmek fırına verilir, buhar verildikten sonra sıcaklık 210°C'ye düşürülür
Pişirme süresi:	27 - 35 dakika

Uygulama: Hamur yoğurulduktan sonra bir kabın içine alınıp,30 dakika boyunca dinlendirilmeye bırakılır, dinlendirilen hamur gramajlarında kesilip ara dinlendirmeye bırakılır, ara dinlendirme tamamlandıktan sonra işlenip pasalara alınıp, oda sıcaklığında 18-22 saat fermante edilir ,tek bıçak atılıp fırına verilir

Topping: Kabak çekirdeği içi (yumuşatılmış),
Darı ezmesi, susam (9:2:1)