Pan de cebada con chía
con UNSER GERSTENBROT y MASA MADRE CENTENO

Harina de trigo de media fuerza	5,800 kg
UNSER GERSTENBROT	4,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,400 kg
Semillas de chía	0,700 kg
Linaza	0,300 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	7,600 kg
Total	19,650 kg

Topping

Copos de avena, semillas de chía y linaza (2·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 8 minutos a velocidad lenta y 5 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,580 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas y fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 – 50 minutos.