

## Puravita Quinoa & Chía Molde Soft

| <u>Composición</u>                 | <u>Cantidad</u> |
|------------------------------------|-----------------|
| Masa de pan Puravita Quinoa y Chía | 570 g.          |
| Mezcla de semillas de Quinoa       | 50 g.           |
| <b>TOTAL</b>                       | <b>620 g.</b>   |



|               |                |               |                |              |                |
|---------------|----------------|---------------|----------------|--------------|----------------|
| <b>Ancho:</b> | <b>100 mm.</b> | <b>Largo:</b> | <b>190 mm.</b> | <b>Alto:</b> | <b>110 mm.</b> |
|---------------|----------------|---------------|----------------|--------------|----------------|

| <b>Ingredientes amasado</b>       | <b>%</b> | <b>(kg.)</b> | <b>Fórmula completa (kg.)</b> |
|-----------------------------------|----------|--------------|-------------------------------|
| <b>Puravita Quinoa &amp; Chía</b> | 100,00   | 1,000        | 5,000                         |
| Agua +/-                          | 65,00    | 0,650        | 3,250                         |
| Levadura                          | 3,00     | 0,030        | 0,150                         |
| Aceite de girasol                 | 3,00     | 0,030        | 0,150                         |
| <b>Total Masa</b>                 |          | <b>1,710</b> | <b>8,550</b>                  |
| <b>Peso de masa/pieza</b>         |          | <b>0,570</b> | <b>0,570</b>                  |
| <b>Cantidad de piezas</b>         |          | <b>3</b>     | <b>15</b>                     |

### Proceso

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Amasado</b>                     | Espiral 2' lenta + 7 rápida   |
| <b>Temperatura de la masa (°C)</b> | 27°C  |
| <b>Reposo en Bloque</b>            | 5'  |
| <b>Peso</b>                        | 570 g.  |
| <b>Boleado y Reposo en pieza</b>   | 15'   |
| <b>Forma</b>                       | Formar barrote y rebozar con la mezcla de semillas de quinoa.<br>Introducir en los moldes sin tapa. |
| <b>Fermentación</b>                | 60' a 28°C y 80% HR.  |
| <b>Acabado antes de hornear</b>    | -   |
| <b>Temperatura del horno (°C)</b>  | En horno de aire entrada a 230°C y cocción a 210°C  |
| <b>Vapor</b>                       | Mucho   |
| <b>Tiempo de horneado (min.)</b>   | 35'   |