



Mezcla de Trigo Centeno y Semillas

Ingredientes y cantidades

Harina de Trigo	4 Kg	80 %
Harina de Centeno	1 Kilo	20 %
Mezcla de Semillas	1 Kg	20 %
Agua	4 + 1 Litros	80 %
Masa Madre	1 Kg	20 %
Sal	100 grs	2 %
Levadura	20 grs	0,4 %

Porcentajes

Procedimiento

1. Poner la harina, las semillas con su propia agua (2 litros), la masa madre y el resto del agua (3 litros)
2. Amasar 6 minutos en lenta e incorporar la sal 2 minuto en rápida e incorporar la levadura, finalizar con 2 minutos más en rápida
Temperatura de la masa 24 ° C
3. Dejar reposar en bloque 20 minutos
4. Preformar en barrote y dejar reposar 15 minutos
5. Formar y dejar fermentar las piezas, durante aproximadamente 3 horas a 22 °C

Horneado

1. Cortar las piezas al gusto
2. Cocer a 220 ° C con vapor durante 35 minutos

Observaciones

Formato Chusco de 400 gramos