BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente

CATEGORÍA

Panadería

PAN CHÍA

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Harina especial panadera	10.000
Premezcla Pan Chia al 50%	10.000
Levadura Bakels Platinum	0.200
	Peso total: 20.200

Grupo 1a

Ingrediente	KG
Agua helada	10.000
	Peso total: 10.000

Grupo 2

Ingrediente	KG
Manteca	1.000
	Peso total: 1.000

MÉTODO

Pan Chía

1. Mezclar los ingredientes del Grupo 1 por 1 minuto aproximadamente a velocidad 1.

2. Agregar el agua proporcionalmente y continuar el amasado hasta conseguir una masa uniforme promedio de 6 minutos
3. Agregar el ingrediente del grupo 2 y seguir amasando hasta que se incorpore por completo. Realizar el sobado (velocidad 2) promedio de 8 minutos, hasta conseguir una masa fina y elástica.
4. Pesar, cortar, formar y colocar en moldes.
5. Fermentar en cámara por 90 minutos promedio.
6. Hornear a 150ºC promedio por 30-35 minutos.