

## 3478 EWB-Mix Conc. 55 %

10,600 kg	<b>EWB-Mix Conc. 55 % (3478)</b>
2,000 kg	de harina de trigo Media fuerza
16,800 kg	de agua (aprox.)
0,720 kg	de levadura
4,000 kg	de semillas de girasol
2,600 kg	de linaza
0,400 kg	de sésamo
0,400 kg	de sal
<u>37,520 kg</u>	<u>de masa</u>

Tiempo de amasado:	4 - 6 minutos lentamente. 3 - 4 minutos rápidamente
Amasadora:	amasadora en espiral
Temperatura de masa:	27 - 28 ° C
Reposo de masa:	5-10 minutos
Peso de masa:	0,350 – 0,550 kg
Temperatura de horneado:	240 ° C (caída)
Tiempo de horneado:	35 - 45 minutos.

### Fabricación

Amasado medio de los ingredientes anteriores, ¡no amasar demasiado!

Pesar después de que la masa haya reposado y formar.

Hornee con vapor en cocción normal (tiro abierto después de aproximadamente 5 minutos).

Se pueden utilizar semillas de cualquier tipo para decorar.

Se deben evitar los copos de cereales.