OMEGA-3 · ANTIOXIDANTIEN · KALZIUM · EIWEIß · BALLASTSTOFFE

Chiabia-Brot

Rezeptidee

NEU: Chia-Wissen und Rezepte jetzt auf Deutsch!

Rezeptidee für 21,6 Stück

Quellstück:	
Haferflocken, Großblatt	1,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl	0,500 kg
Kartoffelflocken	0,100 kg
Chiabia-Saat	0,500 kg
Meersalz	0,050 kg
Wasser, 40° C	3,000 kg
Quellstück	5,150 kg

Über Nacht quellen lassen!

Quellstück	5,150 kg
Dinkelmehl	4,000 kg
Haferflocken	0,500 kg
brauner Bio-Rohrzucker	0,100 kg
Meersalz	0,100 kg
Wieninger Hefe	0,090 kg
Wasser	2,400 kg
Teig	12,340 kg

Knetzeit Spiralkneter:	9 Min langsam
Teigtemperatur:	26° C
Teigruhe:	15 Minuten
Teigeinlage:	0,570 kg
Zwischengare:	5 Minuten

Langwirken, Oberfläche mit Haferflocken und Schluß nach unten in Kastenverbände legen.

Garzeit ca.:	45 Minuten
Backen:	Schwaden 2x Automatik
Backtemperatur:	250° C auf 210° C
Backzeit	ca.: 50 Min.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

Chiabia®
Suppliers of 100% Natural Chia Seed