



Chia Mix

Les graines de chia ont un goût très légèrement noiseté.

L'ajout de graines de chia dans cette recette fait de ce pain et de ces petits pains une source d'acides gras oméga-3.



CHIA Mix

30% de prémélange pour la fabrication de pain au Chia

Pâte (directe)

Chia Mix	600 g
550er Farine ou Farine Bise	1'400 g
Huile d'olive	10 g
Klipfel Levure	80 g
Eau	1'370 g
Pâte totale	3'460 g

Pâte (longue fermentation)

Chia Mix	600 g
550er Farine ou Farine Bise	1'400 g
Huile d'olive	10 g
Klipfel Levure	20 g
Eau	1'370 g
Pâte totale	3'400 g

Fabrication

Traitement	Mettre tous le ingrédient dans la cuve
Pétrissage	3 Minuten 1. Vitesse 6 Minuten 2. Vitesse
Temp. Pâte	26° C
Temps de pose	après pétrissage, 15 - 16 heures à 4-5° C (uniquement avec guidage long)
Temps de pose	10-15 minutes Peser, façonner, Tremper le pâton dans le mélange de chia.
Pâtons	400g / selon souhait
Temps fermentation	35 - 40 minutes à l'étuve 28° C 55 - 65 minutes à l'étuve 28° C (uniquement avec guidage long)
Cuisson	40 minutes, un peu de vapeur
Température	230° C / 220° C
Soupirail	fermer / les 10 dernières minutes ouvrir



Klipfel Hefe SA

Im Kunzental 6
CH-4310 Rheinfelden

Téléphon +41 61 836 88 88
info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch

EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE 

BAKING CENTER | SCHWEIZ