

# Chiabrot

## Rezeptidee



### Rezeptidee für 21,6 Stück

#### Quellstück:

Haferflocken, Großblatt	1,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl	0,500 kg
Kartoffelflocken	0,100 kg
Chiabrot-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
<b>Teig</b>	<b>12,340 kg</b>

Knetzeit Spiralknetter:	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.

NEU:  
Chia-Wissen  
und Rezepte  
jetzt auf  
Deutsch!



#### Kontakt:

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

**Chia'bia**®

Suppliers of 100% Natural Chia Seed

