

Pain aux graines de Chia



super croustillant, super moelleux, super délicieux

Avec notre mélange de base pour pains méditerranéens, vous offrez à vos clients une gourmandise particulière.

Un produit, de nombreuses possibilités. Que ce soit du pain de campagne moelleux, des petits pains croustillants ou une baguette.

Une manipulation simple et des pâtes très faciles à travailler garantissent des produits délicieux.

Grâce à notre mélange de graines de chia de haute qualité, de graines de courges précieuses avec des graines de tournesol, ainsi que des graines de lins dorées et brunes, vous obtenez un produit très qualitatif.

Un mélange subtil de farines de malt et d'épices douces, ainsi que de la poudre de tomates et de pommes de terre confère à ce pain une note spéciale.

Un pur délice !

Recette de base :

Deli Chia	5,000 kg
Farine de blé T55/65	5,000 kg
Levure	0,120 - 0,300 kg
Eau	6,500 - 6,700 kg

Pétrissage :

4 min. vitesse lente
7-9 min. vitesse rapide

Température de la pâte :

23 - 26 °C

La méthode de fermentation longue apporte saveur et fraîcheur optimales.

