

*Ciabatta
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.

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 - 6,800 kg
Huile végétale	0,100 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.

