

CHIA & QUINOA BREAD

BAKERY

OTHER WELLNESS MIXES

Complete quinoa and chia seed bread mix, specially designed to make light wholemeal bread, long loaves and pullman sandwich bread. CHIA & QUINOA BREAD combines the healthy properties of chia seeds, rich in Omega-3 fatty acids, with the nutritional characteristics of Quinoa, which is source of mineral salts (phosphorus, magnesium, iron, zinc) and all essential amino acids.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080453

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Semi

Cross-contaminations



Milch



Senf



Lupino

INFO

Beschreibung

Komplettmischung für die Zubereitung von Quinoa-Chia-Brot.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot Typ 00 mit Vollkornweizenmehl, Quinoa und Chia (Salvia hispanica).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

CHIA & QUINOA BREAD _____ 10 kg

Wasser _____ 5,5-5,8 kg

Hefe _____ 300 g

- Kneten: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralknetzer)

- 1. Ruhezeit: 15 Minuten bei 22-24 °C

- Teilen und zu den gewünschten Stücken rollen

- 2. Ruhezeit: ca. 10 Minuten

- endgültig formen und dekorieren, indem AMAVITA DECO', DECORGRAIN oder SARACENO DECO' auf die mit Wasser befeuchtete Oberfläche aufgetragen wird

- 50-60 Minuten bei 28-30 °C und 80 % relativer Luftfeuchtigkeit gehen lassen

- Bei 200-210 °C backen, die Backzeit variiert je nach Größe, 20 Min. für Brötchen à 70 g und 45 Min. für Brote à 500 g.

Gegen Ende der Backzeit das Ventil öffnen, um eine knusprigere Brotkruste zu erhalten.

Die Zeiten für das Kneten, Aufgehen und Backen können je nach den verschiedenen Verarbeitungsmethoden variieren.

Produkte, die nach dem angegebenen Rezept hergestellt werden, dürfen mit den Angaben „Ballaststoffquelle“ und „Proteinquelle“ gekennzeichnet werden (Verordnung EU 1924/2006)



Extraordinary
made simple.