

PAIN CHIA ET QUINOA

BOULANGERIE AUTRES MÉLANGES BIEN-ÊTRE

Mélange complet pour pain aux graines de quinoa et de chia, spécialement conçu pour la préparation de pains complets légers, de miches et de pains de mie. Ce mélange associe les bienfaits des graines de chia, riches en oméga-3, aux qualités nutritionnelles du quinoa, source de sels minéraux (phosphore, magnésium, fer, zinc) et de tous les acides aminés essentiels.



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



Céréales



Soja



Graines

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Lupino

INFO

Description

préparation complète pour la préparation de pain au quinoa et chia.

Denomination

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Produit semi-fini pour la production de pain de type 00 avec de la farine de blé tendre complet, du quinoa et du chia (sauge hispanique) .

Directions for use

CHIA & QUINOA BREAD _____ 10 kg

eau _____ 5,5-5,8 kg

levure _____ 300 g

- pétrir : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2 (pétrin à spirale)

Première pointage: 15 minutes à 22-24°C

- diviser et rouler dans les portions souhaitées

- 2ème pointage : 10 minutes environ

- former définitivement et décorer en faisant adhérer à la surface, après l'avoir humidifiée avec de l'eau, AMAVITA DECO', DECORGRAIN ou SARACENO DECO'

- faire lever pendant 50/60 minutes à 28-30°C, avec 80% d'humidité relative

- cuire à 200-210°C pendant des temps variables en fonction de la taille, 20 min pour les pains de 70 g et 45 min pour les pains de 500 g.

Ouvrir la vanne vers la fin de la cuisson pour obtenir une croûte de pain plus croustillante.

Les temps de pétrissage, de levée et de cuisson peuvent varier en fonction des différentes méthodes de traitement.

Les produits fabriqués avec la recette fournie peuvent se vanter d'être une source de fibres et une source de protéines (Rég. UE 1924/2006)



**Extraordinary
made simple.**