

Préparation concentrée pour pain spécial
contenant des graines de chia (10 % env.)

Chia Mexicas

(concentré 50%)

Sans sel*

Sac de 10 kg

Réf. 11418.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Chia Mexicas 50 % sans sel*	500 g
Farine T55	500 g
Eau	720 g
Levure	25 g
Sel	18 g
Huile (facultatif)	25 g



1. Pétrissage (pétrin à spirale) : 8 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
2. Température de la pâte : 24°C.
3. Pointage : 25 min.
4. Apprêt : 35 à 45 min.
5. Cuisson : 50 min à 240°C four tombant à 200°C.

c'est prêt !

*sans sel ajouté



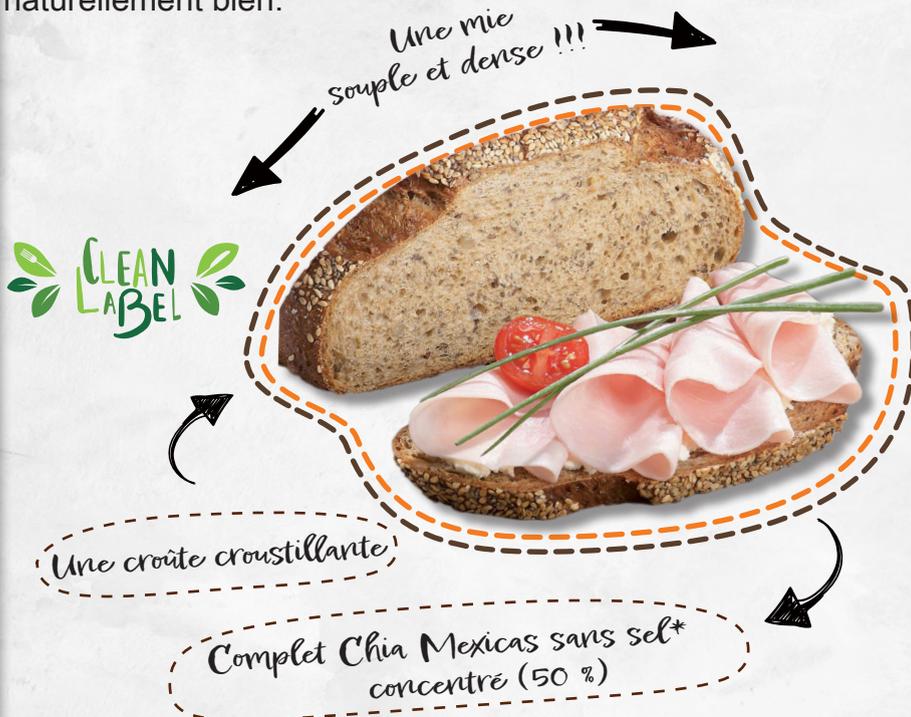
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Le pain CHIA MEXICAS, un mélange subtil de graines avec une mie souple et dense, au goût légèrement épicé, avec une croûte fine et croquante. Il est idéal notamment pour la réalisation de sandwiches, ou en accompagnement avec le petit déjeuner. Ce pain tendance CHIA MEXICAS se conserve naturellement bien.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V012024