

Vital'Chia



Croquant

Tonique

Dynamique

Vital'Chia

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-mix VITAL'CHIA	1 kg
	Eau	660 à 680 g
	Levure	20 g
Fabrication :	T° de base: 56 - 58°C	
Pétrissage	4 min en 1 ^{ère} vitesse 8 à 10 min en 2 ^{ème} vitesse 20 à 30 secondes si nécessaire pour bien décoller la pâte	
T° de la pâte	26 - 28 °C	
Pointage	15 à 20 min puis rabat léger 15 min à nouveau	
Division	Au poids souhaité et mise en forme	
Pointage	15 min	
Façonnage	En baguette, en batard ou pain en barquette Scarification profonde	
Aprêt	45 min à 1h15	
Cuisson	À 230°C (Pour baguettes : 23 à 25 min)	

FARINE COMPOSÉE POUR VITAL'CHIA

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, graines de tournesol, graines de chia, graines de courge, graines de lin, **gluten de blé**, **levain de blé déshydraté**, sel, tomate en poudre, flocons de pomme de terre, sucre, épaississant: gomme du guar (E412), **fibres de blé**, **farine de malt (orge, blé)**, amidon de tapioca, épices, **extrait de malt d'orge** en poudre, enzymes, agent de traitement de la farine (E300).



MOULINS
Dumée