

LEIPURIN®

LEIPURIN AKATEMIA

# CHIA BAGEL

HERKKUPUOTIKIERTUE 2018

© Leipurin Oyj 10/2018

## CHIA-BAGEL

TAIKINA			198 kpl á 80 g (68 g)
920731	Chia-Mix	5.000 g	Sekoita mahdollisimman hyvästikoinen taikina. Taikina on hieman tarttuvaa heti taikinan teon jälkeen. Lepoajan jälkeen taikina on sovelias ylöslyöntilaitteisiin.
970001	Leipurin Vehnäjauho	5.000 g	
414560	Suola, jodioitu	175 g	
307200	Bene-Via, tuorehiiva	300 g	
	Vesi (+12°C)	5.400 g	
15.875 g			

KORISTELUUN	
170012	Seesaminsiemeniä
170013	Chiansiemeniä

TYÖOHJE	
Palapaino:	80 g (paistohävikki 15 %, paistetun tuotteen paino noin 68 g)
Sekoitus:	2+6 minuuttia (spiraali)
Taik.lämpö:	+26°C
Taikinalepo:	15 minuuttia
Muotoilu:	rinkeliksi
Nostatus:	+35°C:ssa 45 minuuttia
Paisto:	200°C:ssa 8 minuuttia kiertoilmauunissa - runsas alkuhöyry

Ravintoarvot/100 g (laskennallinen)			
Energiaa	1232	kJ	
Rasvaa	8,6	g	josta tyydyttyneitä 1,6 g
Hiilihydraatteja	38,5	g	josta sokereita 1,3 g
Proteiinia	12,0	g	
Suolaa	1,3	g	
Laktoosia		g	
Ravintokuitua	6,1	g	