

# CHIABATTA pompoen met REX CHIA

Uitkomst: ± 64 stuks

Tarwebloem		5.000 g.
REX CHIA		5.000 g.
Zout		150 g.
Gist		150 g.
Water	±	7.000 g.

## Decoratie:

Pompoenpitten, geweekt*		1.600 g.
-------------------------	--	----------



BROODSPECIALITEITEN

## Werkwijze:

- Kneadtijd: 6 min. langzaam.  
12 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 4.300 g.
- In een geoliede bak doen en afdekken of in de narijskast zetten.
- Bulkrijs: 60 min.
- Op een met roggebloem bestrooide werkbank de bak met deeg omkiepen.
- De deegplak van 60 x 42 cm. licht bevochtigen en bestrooien met ± 400 g. geweekte pompoenpitten.
- De deegplak met een plastic deegsteker in 2 x 8 stukken steken van 7,5 x 21 cm. (270 g.)
- Op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten zetten.
- Narijs: ± 60 min.
- Licht bestuiven met roggebloem.
- Bakken: 230°C. aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 30 min.

## Variatie:

- Door de Chiabatta voor het bakken 3 maal te steken maakt u op een eenvoudige wijze een breekbrood variant.



## \*Tip:

- Door de pompoenpitten een dag van te voren in lauw water twee uur te laten weken (1:1), af te gieten en te laten uitlekken, slaan deze minder snel door op het brood en hebben ze een heerlijke nootachtige smaak.

IREKS  
p/a Dupon Nederland BV  
Industrieweg 81  
5591 JL Heeze  
NEDERLAND  
Tel.: +31 40 226 38 00  
Fax: +31 40 226 40 32  
info@ireks.nl  
www.ireks.nl

  
**IREKS**