



## CHIAPAN met REX CHIA

Uitkomst: ± 48 stuks

Tarwebloem		5.000 g.
REX CHIA		5.000 g.
Zout		150 g.
Gist		150 g.
Water	±	6.200 g.

### Decoratie:

Pompoenpitten, geweekt*		1.200 g.
TIP TOP TOPPING		400 g.

### Werkwijze:

- Kneedtijd: 6 min. langzaam.  
6 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 4.100 g.
- In een geoliede bak doen en afdekken of in de narijstest zetten.
- Bulkrijst: 60 min.
- Op een met roggebloem bestrooide werkbank de bak met deeg omkiepen.
- De deegplak van 60 x 42 cm. licht bevochtigen en eerst bestrooien met 300 g. geweekte pompoenpitten en vervolgens 100 g. TIP TOP TOPPING.
- De deegplak met een plastic deegsteker in stukken steken van 15 x 14 cm. (340 g.)
- Op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten zetten.
- Narijst: ± 75 min.
- Bakken: 230°C. aflopend met voldoende stoom.
- Baktijd: ± 35 min.

### \*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.