



CHIA STICKS (gerezen bevroren) met REX CHIA en IREKS FROST

Tarwebloem		3.500 g.
REX CHIA		1.500 g.
Margarine		375 g.
Gist		250 g.
IREKS FROST		150 g.
Zout		100 g.
Water	±	2.500 g.

Intoeren:

Korstmargarine		1.800 g.
----------------	--	----------

Decoratie:

Maanzaad en geraspte kaas

Werkwijze:

- Kneedtijd: 3 min. langzaam.
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 24°C.
- Deegstuk in 4 gelijke stukken verdelen en 10 min. laten liggen.
- Per deegstuk 450 g. korstmargarine intoeren.
- 2 x ½ Franse toer geven en vervolgens 10 min. laten rusten.
- Dan nogmaals 1 x ½ Franse toer geven.
- Uitrollen op uitrolmachine: 6 mm.
- Breedte van de korst op 30 cm. houden.
- Boven- en onderzijde nat maken. De bovenkant bestrooien met geraspte kaas en de onderkant bestrooien met maanzaad.
- Repen snijden van 2 cm. breedte.
- Repen spiraliseren en op diepvriesplaten leggen.
- Narijs: ± 30 min.
- Invriezen en in plastic verpakken.

- Bakken: Sticks vanuit de vriezer op bakplaten met bakpapier zetten en direct bakken.
Bakprogramma winkeloven:
Stap 1 inschieten: 170°C. met stoom, i min. inwerktijd.
Stap 2 bakken: 17 min. op 165°C.
Stap 3 bakken: ± 2 min op 175°C. met de schuif open.