Chia sticks (gerezen bevroren)
met REX CHIA en IREKS FROST

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

Intoeren:	
Toerboter / korstmargarine	1.800 g

Kneedtijd:	3 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
Deegtemperatuur:	24°C.
Afwegen:	2.090 g.
Voorrijs:	10 min. (in een voorslag).
Intoeren:	450 g toerboter / korstmargarine per deegstuk.
Toeren:	2 x ½ Franse toer, 10 min. rust, 1 x ½ Franse toer.
Verwerking:	uitrollen tot een plak van 6 mm. dik en 30 cm breed. Boven en onderzijde van de plak bevochtigen en decoreren. Snijd repen van 2 cm breed, spiraliseer de repen en leg deze op met siliconenpapier belegde bakplaten.
Decoratie:	bovenkant met maanzaad en de onderkant met kaas.
Narijs:	± 30 min.
Werkwijze:	invriezen en in plastic verpakken.
Bakken (bevroren) :	1ste bakstap 170°C. inwerktijd 1 min. met voldoende stoom. 2de bakstap 17 min. op 165°C.

3de bakstap 2 min. op 175°C. met de schuif open.