



MR. KORN „Chia“ Pur

so saftig • so lecker • so crunchy



Chia

Samen enthalten*:

- ✓ Omega-3 Fettsäuren
- ✓ Ballaststoffe
- ✓ Proteine

*Nährwerte siehe Rückseite



Zeelandia



MR. KORN „Chia“ Pur

**Mischung vollständig aufgeschlossener Chia-Samen
für Chia-Brote und -Brötchen mit der extra Portion Saftigkeit**

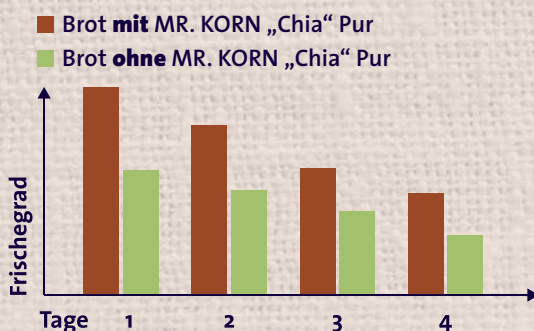


- **Sensationelle Frischhaltung** für Chia-Brote und -Brötchen
sehr lange Verzehrfrische auf natürliche Weise
- **Schonendes Druck-Kochverfahren**
vollständig aufgeschlossener Chia-Samen
- **Unverwechselbarer Genuss**
so saftig, so lecker, so crunchy
- **Hohe Flexibilität**
direkt zu verarbeiten, vielfältige Anwendungsmöglichkeiten



Extra-saftige Chia-Brote und -Brötchen mit sensationeller Frischhaltung

Messungen mit dem Texture Analyser haben ergeben, dass Chia-Brote mit MR. KORN „Chia“ Pur an allen Messtagen einen deutlich besseren Frischegrad aufweisen als herkömmliche Brote. MR. KORN „Chia“ Pur verbessert die Saftigkeit und Frischhaltung um ca. 18 %.



Chia – der Mehrwert für Ihre Gesundheit!

Folgende Werbeaussagen dürfen Sie nutzen:

Nährwertbezogene Aussage:
„Enthält Omega 3- Fettsäuren“

Gesundheitsbezogene Aussage:
**„Enthält Omega 3- Fettsäuren (Alpha-Linolen-
säure/ALA). Diese tragen zur Aufrechterhaltung
eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.
Die positive Wirkung tritt bei einer tgl.
Aufnahme von 2 g ALA ein.“**

Die dafür vorgeschriebenen Nährwertangaben finden Sie auf der Rückseite. Diese gelten ausschließlich für die im Prospekt aufgeführten Original-Rezepturen. Fragen Sie Ihren Zeelandia-Außendienst nach dem Info-Blatt mit den detaillierten lebensmittelrechtlichen Vorgaben.



Chia-Dinkelbrötchen

J 2297

Zutaten für 268 Stück

Teig

10.000 g	Dinkelmehl, Type 630
300 g	Dinkel Backmalz
5.000 g	MR. KORN „Chia“ Pur
200 g	Salz
400 g	Hefe
2.900 g	Wasser, ca.
18.800 g	Teiggewicht, ca.

Dekor

400 g	Blaumohn
200 g	Kartoffelflocken

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 3 Min. langsam, 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C | TR: 5 Min. | TA: 169

Teigeinlage: 70 g
Pressengewicht: 2.100 g
Pressengare: 10 Min.

Nach TR Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. individuell.

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 Min.

Tipp

Rezeptur mit Weizenmehl (J 2297₁)

Das Dinkelmehl kann 1:1 durch Weizenmehl, Type 550 ersetzt werden. Knetzeit entsprechend anpassen.

Chia-Weizenmisch-Brot

F 1297

Zutaten für 37 Brote à 500 g

Teig

6.000 g	Weizenmehl, Type 550 oder Dinkelmehl 630
3.300 g	Roggenmehl, Type 1150
700 g	Vollkorn-Sauerteig
5.000 g	MR. KORN „Chia“ Pur
1.000 g	Kartoffelflocken
200 g	Salz
350 g	Hefe
5.800 g	Wasser, ca.
22.350 g	Teiggewicht, ca.

Dekor

250 g	Blaumohn
250 g	Sesam

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 4 Min. langsam, 3 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 25 - 26 °C | TR: 30 Min. | TA: 200

Teigeinlage: 600 g

Nach TR Teigstücke auswiegen, nach Wunsch aufarbeiten, in Dekormischung wälzen, absetzen, garen. Bei 3/4 Gare backen, Zug wie gewohnt ziehen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Min.

Tipp

Rezeptur mit Grundsauer (F 1297₂)

Passen Sie die Zugabemengen wie folgt an:

- Grundsauer (Roggenmehl, Type 1150 / TA 180/18 SG): 2.000 g
- Roggenmehl, Type 1150: 2.900 g
- Wasser, ca. 5.100 g
- Zugabe von Vollkorn-Sauerteig entfällt



Chia-Roggenmisch-Brot

Dessertkuchenform, 58 x 14 x 8 cm F 1298

Zutaten für 35 Bröte à 500 g

Teig

6.800 g	Roggenmehl, Type 1150
2.000 g	Weizenmehl, Type 550 oder Dinkelmehl 630
1.200 g	Vollkorn-Sauerteig
5.000 g	MR. KORN „Chia“ Pur
200 g	Salz
350 g	Hefe
5.500 g	Wasser, ca.
21.050 g	Teiggewicht, ca.

Herstellung

Knetzeit: Spiralknetter 6 Min. langsam (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 28 - 29 °C | TR: 30 Min. | TA: 195

Teigeinlage: 600 g

Nach TR Teigstücke auswiegen, rund wirken, in Roggenmehl wälzen. Je 6 Stück in vorbereitete Formen legen, garen. Bei 3/4 Gare backen, Zug wie gewohnt ziehen.

Backtemperatur: 270 °C fallend auf 210 °C (40 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 60 Min.

Tipp

Rezeptur mit Grundsauer (F 1298₂)

Passen Sie die Zugabemengen wie folgt an:

- Grundsauer (Roggenmehl, Type 1150/ TA 180/ 18 SG): 4.500 g
- Roggenmehl, Type 1150: 5.500 g
- Wasser, ca. 3.200 g
- Zugabe von Vollkorn-Sauerteig entfällt

Nährwertangaben

Chia-Samen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert.....	1832 kJ/444 kcal
Fett.....	31,4 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	3,8 g
Kohlenhydrate.....	4,9 g
davon Zucker.....	0,8 g
Ballaststoffe.....	33,7 g
Eiweiß.....	21,2 g
Salz.....	0,76 g

Omega-3 Fettsäuren (ALA) 18,5 g

Chia-Dinkelbrötchen

J2297 + J2297₁

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert.....	1126 kJ/266 kcal
Fett.....	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,5 g
Kohlenhydrate.....	48,5 g
davon Zucker.....	1 g
Ballaststoffe.....	5,7 g
Eiweiß.....	8,8 g
Salz.....	1,66 g

Omega-3 Fettsäuren (ALA) 0,89 g

Chia-Weizenmisch-Brot

F1297 + F1297₂

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert.....	923 kJ/218 kcal
Fett.....	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,3 g
Kohlenhydrate.....	39 g
davon Zucker.....	0,8 g
Ballaststoffe.....	5,4 g
Eiweiß.....	6,8 g
Salz.....	1,28 g

Omega-3 Fettsäuren (ALA) 0,74 g

Chia-Roggenmisch-Brot

F1298 + F1298₂

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert.....	856 kJ/202 kcal
Fett.....	2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,3 g
Kohlenhydrate.....	38,2 g
davon Zucker.....	0,8 g
Ballaststoffe.....	5,9 g
Eiweiß.....	6,2 g
Salz.....	1,41 g

Omega-3 Fettsäuren (ALA) 0,82 g



Zeelandia GmbH & Co. KG

P 56 02 20

60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0

F +49 69 95055-80

E info@zeelandia.de

W zeelandia.de



Zeelandia