

Cosa sono i semi di Chia ?

La **Chia** è una pianta che fa parte della specie della Salvia (Salvia Hispanica) ed è **originaria del Messico**.

E' caratterizzata da semi bianchi e neri. Originaria del periodo Azteco e per molti anni dimenticata, la Chia negli ultimi decenni è stata coltivata in Sud America ed Australia ed attira oggi sempre più l'attenzione dei nutrizionisti, grazie alle sue **speciali proprietà nutrizionali: i suoi semi sono un'altissima fonte di Omega-3 (Acido Alfa linolenico).**



Chia BROT 40

Ricettario



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PASTICCERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HORECA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +390354242742 • Fax +390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251 859



Ricetta Base

CHIA BROT 40	4000 g
Farina tipo 0 360 W	6000 g
Acqua	6000 g
Lievito di birra	300 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto 26°C. Riposo: 20 min. ca.

Formare, inumidire la superficie e decorare con miscela **CHIA BROT 40** e semi di sesamo (50/50). Lievitazione: 30°C con 75% U.R. per 60 min. ca.

cottura:

Statico 220 - 230° C per 50 min. ca. con vapore, Rotor 190°C. (per pani da 600 g ca.).



Grissini ai semi di Chia

CHIA BROT 40	600 g
Farina di grano tenero 220 W	1400 g
Acqua	900 g
Olio extra vergine d'oliva	200 g
Lievito di birra	100 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto cordoso ed omogeneo. Temperatura dell'impasto: 24-26° C. Riposo: 10 min. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm, pennellare con olio. Tagliarvi delle strisce dello spessore di 1 cm. Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno. Lievitazione 30° C con 75 % di U.R. per 20 min. ca.

cottura: Statico 210°C per 18 min. ca. con vapore, Rotor 190°C.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 2,7% ca.



Cracker ai semi di Chia

CHIA BROT 40	400 g
Farina di grano tenero 180 W	1.600 g
Acqua	900 g
Lievito di birra	80 g
Strutto	100 g
Olio extravergine d'oliva	100 g
Sale	10 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, stendere nell'immediato ripiegando 2 volte per allineare la pasta, poi stendere su teglia all'altezza di 2 mm. Riposo: 5 min.

Tagliare con la rotella. Inumidire la superficie, cospargere con sale.

cottura: Statico 210°C per 15 min. ca. con vapore, Rotor 190°C.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 1,8% ca.



Focaccia ai semi di Chia

BUTTERTOAST	900 g
CHIA BROT 40	100 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	50 g
Olio extra vergine d'oliva	50 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26° C. Riposo: 10 min. Stendere la pasta allo spessore di 1 cm su teglia. Lievitazione: 30° C a 75 % U.R. per 40 min. ca. Bucare la pasta con le dita e cospargere con emulsione di acqua, sale ed olio.

cottura: Statico 210-220°C per 20 min. ca. con vapore, Rotor 190°C.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 0,9% ca.



Pizza ai semi di Chia

CHIA BROT 40	400 g
Farina di grano tenero 180 w	600 g
LIEVITOP	50 g
Olio extra vergine d'oliva	50 g
Acqua	650 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti assieme per 3 min. in 1° velocità e 4 min. in 2° velocità. Porzionare la pasta nel peso desiderato, porre a lievitare in cella per 1h / 1h:30 a 30°C con 80% U.R. Prima di infornare coprire con il pomodoro.

cottura: 210°C per 10-15 min. Farcire a piacere ed ultimare la cottura.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 3,2% ca.



Croissant ai semi di Chia

CROISSANT SALATI

CHIA BROT 40	400 G
Farina di grano tenero 320 W	1.600 g
Acqua	1.100 g
Olio extra vergine d'oliva	100 g
Lievito di birra	100 g
Sale	18 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 24-26° C. Riposo: 10 min. Sfogliare con 500 g di burro/margarina dando due pieghe a quattro. Riposo: 20 min. ca. a + 4° C. Stendere e formare. Lievitazione: 30° C con 75 % di U.R. per 60 min. ca. Lucidare con uovo e decorare con semi di Chia.

cottura: Statico 200°C per 20 min ca. Rotor 185 °C.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 1,7% ca.



CROISSANT DOLCI

SUPER KOMPLET	1000 g
CHIA BROT 40	200 g
Farina di grano tenero 360 W	300 g
Burro	50 g
Zucchero	150 g
Tuorli	100 g
Acqua	500 g
Lievito di birra	100 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Riposo: 10 min. Sfogliare con 500 g di margarina piatta dando due pieghe a quattro. Riposo: 30 min. a + 4° C. Stendere e formare.

cottura: Statico 200°C per 20 min. ca. Rotor 180°C

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 1,1% ca.

Biscotti ai semi di Chia

JOGOSOFT	1000 g
CHIA BROT 40	200 g
Farina di grano tenero 180 w	200 g
Burro	400 g
Uova intere	150 g
Acqua	100 g
OROBIANCO	10 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare a piacere.

cottura: Statico 200°C per 12 min. ca. Rotor 185°C.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 1,4% ca.



Torta Chia - Soft

IMPASTO BASE

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	550 g
CHIA BROT 40	100 g

Mescolare **CHIA BROT 40** ed acqua e lasciar riposare per 30 min, aggiungere i restanti ingredienti e mescolare il tutto in planetaria con frusta per 3 min. a media velocità.

FARCITURA

DELIFRUIT XTRA MELA	1.000 g
CHIA BROT 40	50 g

Mescolare **DELIFRUIT XTRA MELA** e **CHIA BROT 40**, lasciar riposare per 30 min.

composizione:

Colare 370 g di impasto base in uno **STAMPO ROTONDO (DIAM.17CM) KOM5018**. Decorare disponendo a fantasia la farcitura nell'ordine di 130 g.

cottura: Statico 180° C per 40 min. ca. Rotor 165°C.

Quando fredda gelatinare. Spolverare i bordi con **DOLCEDEKOR** o **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Info: Semi di Chia contenuti in ricetta: 0,7% ca.

