



Chia  **bia**®
Roh-Stoff für Ihre Bäckermarke!

Rezepte



Christa Schlechter ist Bäckerin, Konditorin und Ernährungsberaterin aus Geislingen. Arbeitet vorwiegend im glutenfreien Bereich.

»Die neuen Erkenntnisse der Universität Hohenheim haben meine backtechnischen Versuche bestätigt.

Das Brot hält sehr feucht, der Teig fühlt sich elastischer und wolliger an (man könnte meinen, dass ein leichter Kleber im Teig wäre). Dies wirkt sich sehr positiv auch auf die Lockerung des Brotes aus.

Bei Verwendung gemahlener Chiabia-Saat im glutenfreien Mürbeteig muss ich keine Bindemittel (Hydrokolloide) zusetzen. Der Mürbeteig lässt sich gut verarbeiten.

Chiabia in verquollener Form (Chiasamen in Wasser) kann gut als Eiersatz verwendet werden und ist somit für die Herstellung sämtlicher Gebäcke und Speisen geeignet, bei denen eine extreme Lockerung unerwünscht aber eine Bindung erwünscht ist.

Ich bin begeistert von Chiabia !
Die backtechnischen Eigenschaften begeistern mich!«

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

Chiabia[®]
Suppliers of 100% Natural Chia Seed

Chiabia-Brot

Quellstück: 5,150 kg.

1,000 kg	Haferflocken, Großblatt
0,500 kg	Dinkel-Vollkornmehl
0,100 kg	Kartoffelflocken
0,500 kg	Chiabia-Samen
0,050 kg	Meersalz
3,000 kg	Wasser 40° C.

Über Nacht quellen lassen!

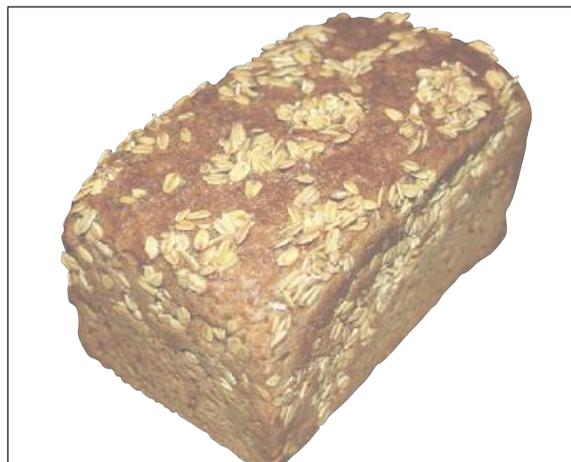
Hauptteig 12,340 kg

5,150 kg	Quellstück
4,000 kg	Dinkelmehl
0,500 kg	Haferflocken
0,100 kg	brauner Bio-Rohrzucker
0,100 kg	Meersalz
0,090 kg	Wieninger Hefe
2,400 kg	Wasser

Knetzeit:	9 Min. langsam (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	26° C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinlage:	0,570 kg
Zwischengare:	5 Minuten

Langwirken, Oberfläche mit Haferflocken und Schluß nach unten in Kastenverbände legen

Garzeit ca.	45 Min.
Backen:	Schwaden 2x, Automatik
Backtemperatur:	250° C auf 210°C
Backzeit:	ca: 50 Min.



Kontakt:

Chiabia-Brot

Dinkelsauerteig 0,180 kg

0,100 kg Dinkel-Vollkornmehl
0,080 kg Wasser
0,010 kg Anstellgut

16 Stunden Teigruhe

Teigtemperatur: 28° C

Quellstück 5,800 kg

1,400 kg Dinkelvollkornmehl
0,400 kg Dinkelflocken
0,100 kg Kartoffelflocken
0,500 kg Chia-Saat
3,400 kg Wasser

alle Zutaten vermengen

Teigruhe: 12–16 Stunden

Teigtemperatur: 20° C

Hauptteig 12,330 kg

0,180 kg Dinkelsauerteig
5,800 kg Quellstück
4,000 kg Dinkelmehl T 630
0,100 kg Honig
0,150 kg Salz
0,100 kg Hefe
2,000 kg Wasser

Knetzeit: 8 + 1 Min.

Teigtemperatur: 27° C

Teigruhe: 20 Min.

Teigeinlage: betriebsüblich



© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Enerchia Brot

Quellstück

0,330 kg Dinkelflocken
0,05 kg Kartoffelflocken
0,16 kg Chiabiasamen
0,05 kg Meersalz
800 ml Wasser

Poolisch

0,2 kg Dinkelvollkornmehl
200 ml Wasser
0,01 kg Hefe

Hauptteig

1,3 kg Dinkelvollkornmehl
0,15 kg Topinambur
0,05 kg Honig
0,16 kg Amaranth gepufft
0,05 kg Hefe
1 l Wasser

Knetzeit: 4 Langsam, 6 Schnell
Teigtemperatur: 26° C
Teigruhe: 40 min
Gewicht: 550g
In Dinkelflocken walzen.



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrookweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chia-Brot

Quellstück

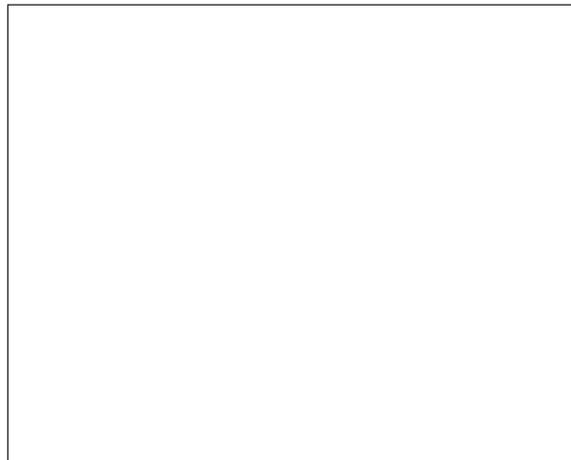
0,630 kg Roggenflocken
0,630 kg Haferflocken
1,3 kg Chiabiasamen
1,6 kg Sonnenblumenkerne
0,630 kg Leinsaat
5,2 kg Wasser

2 Std. Quellzeit

Hauptteig

7,00 kg Dinkelmehl 630
1,75 kg Dinkelvollkornmehl
1,25 kg Weizenmehl 812
6,2 l Wasser
0,26 kg Salz
0,02 kg Hefe
0,18 kg Weizenkleber

Knetzeit: 6+6
Teigtemperatur: 26° C
Teigruhe: 16–18 Std. im Raum



Kontakt:

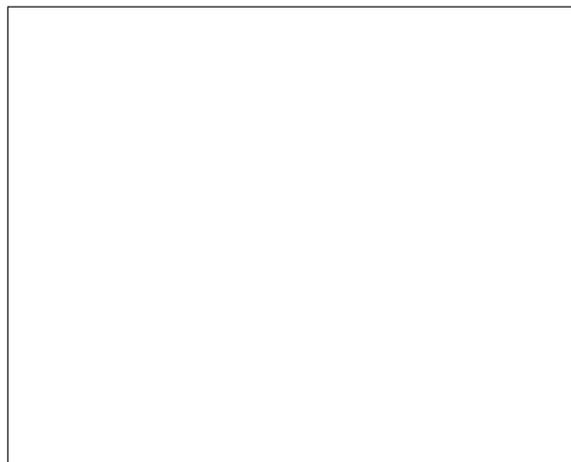
Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Glutenfreies Chia-Brot

Teig

3,2 kg	Sonnenblumenkerne
2,1 kg	Leinsamen
0,8 kg	Mandeln
0,8 kg	Walnüsse
3,4 kg	Haferflocken, glutenfrei
1 kg	Chiabiasamen
1 kg	Flohsamenschalen
0,25 kg	Meersalz
0,4 kg	Ahornsirup
0,5 kg	Kokosöl
11 l	Best Water



Im Kasten 20 Min. Backen, dann stürzen und ca. 40 Min. zu Ende backen.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chiabia Dinkel-Brötle

Kochstück

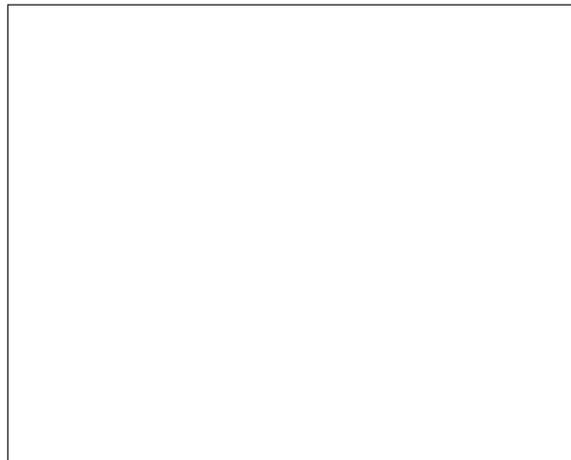
0,2 kg Dinkelvollkornmehl
0,1 kg Haferflocken
0,08 kg Chiabiasamen
0,5 l Wasser

0,88 kg Quellstück

Teig

0,8 kg T 630
0,4 l Wasser
0,03 kg Hefe
0,03 kg Malz
0,02 kg Salz
2,16 kg RZG

TA: 190
Teigeinlage: 80g
Dekor: Haferflocken



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chiabia-Brot

Kochstück

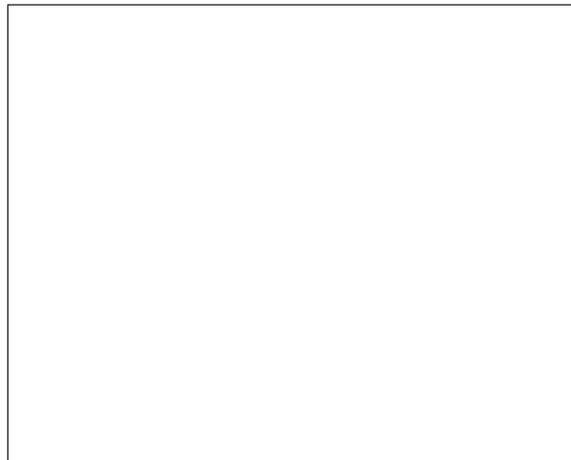
0,3 kg Dinkelvollkornmehl
0,1 kg Haferflocken
0,08 kg Chiabiasamen
0,6 l Wasser

1,08 kg Quellstück

Teig

0,7 kg T 630
0,5 l Wasser
0,02 kg Hefe
0,02 kg Salz
2,32 kg RZG

TA: 190
Teigeinlage: 550 g
Dekor: Haferflocken
Formen: Holzformen



Kontakt:

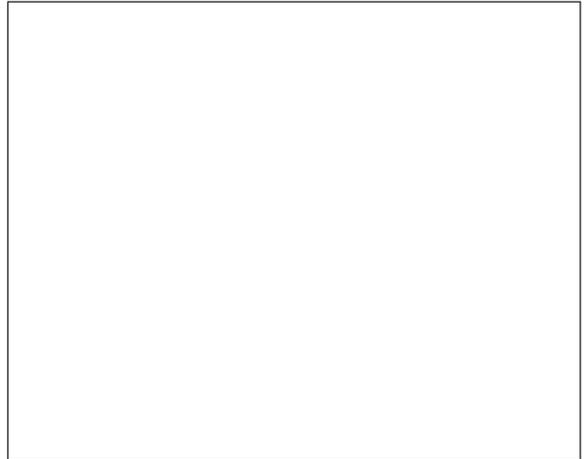
Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Fruchtiger Müsli-Riegel

Zutaten für 7–8 Müsliriegel

200 g Lieblingsmüsli, am besten mit vielen kernigen Haferflocken, auch mit Frucht und Nüssen
1–2 TL Chiabiasamen
2 Eier
50 g brauner Zucker
125 g Trockenfrüchte, klein geschnitten
hier: Cranberries, Korinthen, Rosinen, Aprikosen, Apfel und Birnen
Butter für das Blech



Zubereitung

Zucker mit den Eiern schaumig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Müsli unterheben und etwa 5 Minuten ruhen lassen, dann die klein geschnittenen Trockenfrüchte zusammen mit Chiabia einarbeiten.

Ein kleines Blech mit Butter ausstreichen und die Müslimasse darauf verteilen.

Falls nur ein großes Blech vorhanden ist, kann man trotzdem das Müsli aufstreichen. Es hält ohne eine Begrenzung.

Backen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 12–15 Minuten.

Noch warm vom Blech nehmen und in Streifen (Riegel) schneiden.

Anmerkung

Diese Müsliriegel kann man sehr gut mit Kindern backen. Sie haben viel Spaß dabei. Sie lassen sich sehr gut mitnehmen und bringen Power für den ganzen Tag.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

Kindermüsli mit Crun-Chia

Crun-Chia

0,25 kg	Butter
0,25 kg	Brauner Zucker
0,25 kg	Feuilletine
0,25 kg	Mandelpulver
0,15 kg	Mehl
0,05 kg	Chiabiasamen
0,05 kg	Sesam

Alle Zutaten zusammen rühren wie Streusel. Durch das Streuselsieb sieben. Streusel ca. 15 min backen.



Müsli Crun-Chia:

Getreide

0,2 kg	Dinkelflocken
0,1 kg	Gerstenflocken
0,25 kg	Haferflocken
0,2 kg	Roggenflocken

Körner

0,1 kg	Sonnenblumenkern
--------	------------------

Knusper

0,75 kg	Crun-Chia
0,2 kg	Weißschokoladeraspel
0,1 kg	Kornflakes

Nüsse

0,15 kg	Gehackt geröstet Haselnüsse
---------	-----------------------------

Früchte

0,15 kg	Bananen, getrocknet, klein gehackt
0,05 kg	Acaibeerenwürfel

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Lutsch-Chia

Zutaten

0,1 kg	Sesam
0,1 kg	Sonnenblumenkern
0,1 kg	gepopter Amaranth
0,1 kg	gepopter Quinoa
0,1 kg	geröstete Nüsse
0,1 kg	Haferflocken
0,1 kg	Leinsamen
0,1 kg	Chiabiasamen
0,1 kg	Aroniabereen
1	Prise Salz



Zubereitung

Alle Zutaten zusammen rühren und in eine gefettete Silikonform füllen.

Anschließend 250g Butter, 300g Agavendicksaft und eine Prise Salz schmelzen und die Silikonform damit aufgießen. 10 Minuten bei 200°C backen.

Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und wie gewünscht ausdekorieren.

Als vegane Variante: die Butter durch Alsan (Margarine) ersetzen.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chia-Bata

Grundteig

100% Mehl de tradition francaise 550
65% Wasser

Autolyse: 60 min.

Teig

10% Weizenvorteig TA 200
2,2% Salz
1% Hefe
0,2% Malz-Lecithin Backmittel
65% Wasser

Knetzeit: 12 Langsam, 4 Schnell

Dazu geben

6% Chiabiasamen

Teig: 22° C

Teigruhe: 16 Std à 4° C

Abwiegen ca. 120 g pro Chia-Bata

Zwischen-Teigruhe 45 Min.

Halblang aufmachen

Teigruhe: 60 min

Die Chia-Bata auf Backpapier auf die Abzieher legen.

Marinade für Chia-Bata

0,2 kg Olivenöl

0,1 kg Honig (flüssig)

0,02 kg Chiabiasamen

Mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken

Die Marinade auf die Chia-Bata streichen und im Ofen ca. 20 min. backen.



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrookweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chia-Bata »Nordic«

Teig

100% Chia-Bata Teig
Wie bei Chia-Bata aufarbeiten

Zusammensetzung

Chia-Bata
Himbeer-Chia-Senfsauce
Lachs
Frühlingszwiebel
Rote Zwiebeln

Himbeer-Chia-Senfsauce

0,5 kg Himbeerpüree
0,013 kg Saftbinder
0,2 kg Süßer Senf
0,03 kg Chiabiasamen



Chia-Bata mit Lachs, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln belegen.
Himbeer-Chia-Senfsauce darüber verteilen.
Leicht salzen

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chia-Bata »Farmer«

Teig Chia-Bata Feige/Rosine

100% Chia-Bata Teig
10% Feigen getrocknet und fein gehackt
3% Rosinen fein gehackt
zum Schluss unterkneten
wie bei Chia-Bata aufarbeiten

Zusammensetzung

Chia-Bata Feigen/Rosinen
Feigenkompott
Hühnerbrustfilet
Frische Feigen
Frische Mango
Salz



Feige/Chia Kompott

0,3 kg Frische Feigen ohne Schale
0,22 kg Zucker
0,22 kg Wasser
0,03 kg Chiabiasamen

10 min. Kochen und über Nacht stehen lassen.

Feigenkompott auf dem Chia-Bata Feigen/Rosinen verteilen.
Abwechselnd mit je 1 Scheibe Feige, Mango, gebratenem Hühnerbrustfilet belegen.
Leicht salzen

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Chia-Bata »Foca-Chia«

Teig Chia-Bata Feige/Rosine

100% Chia-Bata Teig
10% Feigen getrocknet und fein gehackt
3% Rosinen fein gehackt
zum Schluss unterkneten
wie bei Chia-Bata aufarbeiten

Zusammensetzung

Chia-Bata Feigen/Rosinen
Cocktail Sauce
Krabbenfüllung
Karamalisierte Honigmelonen
Tomaten
Rote Zwiebeln
Sesam

Cocktail Sauce

0,2 kg Mayonnaise
0,07 kg Ketchup
0,004kg Salz
0,002 kg Pfeffer
zusammenrühren

Krabbenfüllung

0,5 kg Krabben gehackt
0,12 kg Mayonnaise
getrocknete eingelegte Tomaten
Scharfer Piment
zusammenrühren

Karamalisierte Honigmelonen

0,12 kg Zucker
0,4 kg Honigmelone in Scheiben
0,05 kg Butter
Muskat
Die Melonenscheiben im Karamelzucker
schwenken. Mit Muskat verfeinern.



Cocktailsauce über dem Chia-Bata »Foca-Chia«
verteilen, mit Krabbenfüllung belegen.
Abwechselnd mit je 1 Scheibe Tomaten, Kara-
melisierten Honigmelonen und roten Zwiebeln
garnieren.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Schoko Chia Tuile

Zutaten

0,4 kg	Eiweiß
0,4 kg	Zucker
0,12 kg	Geschmolzene Butter
0,1 kg	Mehl
0,02 kg	Kakaopulver
0,03 kg	Chiabiasamen
0,3 kg	Gehobelte Mandeln
0,05 kg	Kakao Nibs
0,05 kg	Crun-Chia
	Vanille



Zubereitung

Eiweiß und Zucker verrühren.

Geschmolzene Butter, Mehl, Kakaopulver, Kakao Nibs, Gehobelte Mandeln, Crun-Chia, Vanille, Chiabiasamen, dazugeben.

Masse über Nacht stehen lassen.

Mit einem Teelöffel Kreise auf Silikonmatten setzen und flach drücken.

Backen 12 min, Zug auf, 180° C

Nach dem Backen auf einer gewölbten hitzebeständigen Unterlage (Baguetteblech) abkühlen lassen.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Crun-Chia Picknick Riegel

Zusammensetzung

Crun-Chia
Financ-Chia Masse
Nougat Backfest

Financ-Chia Masse (Grund Financier)

0,15 kg	Zucker
0,05 kg	Invertzucker
0,3 kg	Eier
0,01 kg	Zitronenschale (Paste)
0,3 kg	Mehl
0,01 kg	Backpulver
0,15 kg	Flüssig Butter
0,32 kg	Haselnuss Praliné
0,15 kg	Milch
0,03 kg	Chiabiasamen



Chiabiasamen in Milch einweichen. Zucker, Invertzucker, Zitronenschale, Eier verrühren. Gesiebtes Mehl und Backpulver unterrühren. Praliné mit Milch-Chiabiasamen Mischung glatt arbeiten und mit der Butter unter die Masse rühren. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Aufbau

In gefettete Silikonformen Crun-Chia geben. Die Financ-Chia-Masse auf den Crun-Chia dressieren (3/4 Voll). Die backfeste Nougatmasse mit dem Dressierbeutel direkt in die Financ-Chia-masse dressieren. Mit Crun-Chia auffüllen. Die Form mit einer Silikonmatte abdecken und ein Blech darauf legen, um zu vermeiden, dass der Teig ausläuft.

18 Min bei 175° C backen, in den Froster stellen.

Boden in Schwarzküvertüre tauchen und nach Wunsch ausdekorieren.

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Match... – Chia-Dessert

Zusammensetzung

Erdbeer-Passionfrucht-Chia Kompott
Tee Matcha Leicht Mousse
Crun-Chia
Schoka-Chia Tuile
Physalis als Deko

Erdbeer-Passionfrucht-Chia Kompott

0,05 kg Mandelmilch
0,01 kg Chiabiasamen
0,3 kg Erdbeer
0,1 kg Passionfruchtpuree
0,02 kg Agavendicksaft

Die Chiabiasamen mit der Mandelmilch übergießen
mit dem Rest vermischen und über Nacht stehen lassen

Tee Matcha Leicht Mousse

0,5 kg Milch
0,006 kg Tee Matcha Pulver
0,1 kg Zucker
0,06 kg Eigelb

Tee Matcha in Milch auflösen und wie einen Pudding kochen

0,01 kg Gelatine (eingeweicht)
1 l Sahne

Die Gelatine zum Pudding geben, wenn die Mischung fast abgekühlt ist die Sahne unterheben.
In der Kühlung lassen bis die Masse gut zu dressieren ist.

Erdbeer-Passionfrucht-Chia Kompott einfüllen.

Die Tee Matcha Mousse darauf dressieren.

Darüber Crun-Chia streuen, eine Schoko-Chia Tuile und eine Physalis als Dekoration darauf setzen.



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

Bleib' in Form – Vollkornschnecken

Quellstück

6%	Kürbiskerne
6%	Sonneblumenkerne
6%	Leinsamen
6%	Sesam
6%	Haferflocken
5%	Chiabiasamen
20%	Wasser

Vollkornpoolisch

10%	Weizenvollkornmehl
10%	Wasser
0,5%	Hefe

Hauptteig

50%	Quellstück
20%	Vollkornpoolisch
90%	Weizenvollkornmehl
5%	Fett
2,5%	Salz
2,5%	Backferment
5%	Hefe
40%	Wasser

Knetzeit: 3 Langsam, 8 Schnell
Teig: 26° C
2 einfache Touren mit 33% Fett

Füllung

0,5 kg	Frischkäse
0,4 kg	Honig
0,1 kg	Mandelgrieß
0,07 kg	Chiabiasamen

Deko

Multikorn Chiabiasamen Mischung vom Quellstück.



© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Kinder-Aztekengold

Quellstück

6%	Kürbiskerne
6%	Sonnenblumenkerne
6%	Leinsamen
6%	Sesam
6%	Haferflocken
5%	Chiabiasamen
20%	Wasser

Vollkornpoolisch

10%	Weizenvollkornmehl
10%	Wasser
0,56%	Hefe

Hauptteig

50%	Quellstück
20%	Vollkornpoolisch
90%	Weizenvollkornmehl
5%	Fett
2,5%	Salz
2,5%	Backferment
5%	Hefe
40%	Wasser

Knetzeit: 3 Langsam, 8 Schnell
Teigt: 26° C
2 einfache Touren mit 25% Fett

Ausrollen 3 mm dick.
Rund austechen.
Mit Eistreich bestreichen.
Mit einer Mischung aus Crun-Chia, Mandeln und Honig bestreichen.
Goldbraun backen.



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Maya Augen

Vorteig

0,8 kg Roggenmehl T815
0,01 kg Backhefe
2,8 l Wasser

Knetzeit: 5 Langsam
Teigt: 26° C
Ruhe: 16–20 Std. Raumklima

Hauptteig

4,61 kg Vorteig
5, kg Weizenmehl
6 kg Roggenmehl T815
0,17 kg Salz
1,125 kg Zucker
1 kg Hefe
0,6 l Olivenöl
1,125 kg Eier
5 l Milch

Knetzeit: 3 Langsam, 2 Schnell
Teigt°: 23° C
2 einfache Touren mit 33% Fett

Füllung

2 kg Quark
1 kg Zucker
0,6 kg Kalamansipüree
0,2 kg Eier
0,2 kg Kaltcrempulver
0,14 kg Chiabiasamen

Zu einer kleinen Schnecke ausrollen
Kleine Kuchenringe fetten und auf ein Blech mit Silikonmatte legen
Die Schnecken nach außen legen, eine Schnecke in die Mitte (Achtung nicht zu eng legen)
In der Mitte mit Crun-Chia bestreuen
Backen bei 190° C



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Dinkel ChiaBia

Zutaten

80% Dinkelvollkornmehl
10% Roggenmehl
Haferflocken
Leinsamen
Chiabiasamen

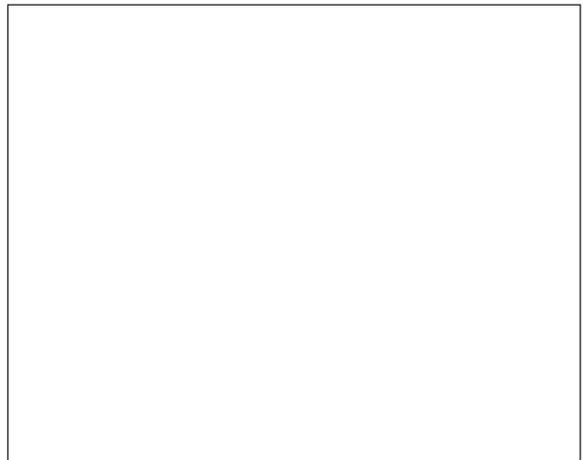
Quellstück

Haferflocken
Dinkelschrot fein
Leinsamen
Chiabiasamen
gerösteter Sesam
Salz
Wasser

Teig

Quellstück
Dinkelmehl 630
Grundsauer
Brotgewürz
Salz
Wasser
Hefe

Knetzeit
Teigruhe
Teigeinlage
Backzeit



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

© Rezept der Bäckerei Ways, aus dem Rezept-Wettbewerb 2015
von Chiabia Germany

Kalaman Chia-Konfitüre

Zutaten

1 kg Kalamansipüree (Boiron)
0,07 kg Chiabiasamen
0,1 kg Calvados
0,58 kg Gelierzucker 2/1

5 bis 6 Min Kochen

Geeignet zum Kochen oder als sommerliche Zitrus-
frucht-Konfitüre



Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

Handelsware



Chiabia Saat
400g-Packung
12 Packungen je Karton
80 Kartons je Palette



Chiabia Saat gemahlen
315g-Packung
12 Packungen je Karton
80 Kartons je Palette



Blueberry & Chia Mix
Cranberry & Chia Mix



Chiabia für Müsli
260g-Packung
12 Packungen je Karton
80 Kartons je Palette

Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld
Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77
info@chiabia.de | www.chiabia.de

Chiabia****[®]

Suppliers of 100% Natural Chia Seed

Der Nährwert/Mehrwert-Kick für Ihre Marke – 100% natürlich



Chia**bia**®

Ihr Zugang zu den Megatrends
Gesundheit & Wellness,
Food as Fuel, Brainfood!

Chia**bia**®

Ihre Marke exklusiv
veredelt

Höchste bekannte pflanzliche Ressource für Omega 3 Fettsäure
Kontrollierter Anbau – Dr. Wayne Coates («Mr. Chia»)
Keine Pestizide – kein GVO

Chia**bia**®

Suppliers of 100% Natural Chia Seed