

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Das Besondere mit Biss!

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON:
WEIZENMISCHBROT MIT CA. 3,4 % CHIASAMEN*
WEIZENMISCHBRÖTCHEN MIT CA. 3,9 % CHIASAMEN*
*(SALVIA HISPANICA)

Omega-3



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Das Besondere mit Biss!





Chia-Brot

Rezeptur für 30 Stück à 500 g

Teig:	Roggenvollsauer	Grundsauer für kräftigen Brotgeschmack	Grundsauer für milden Brotgeschmack	Anlagensauer
KOMPLET				
Chia Brot & Brötchen 40	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,200 kg	3,600 kg	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,800 kg	- kg	- kg	- kg
Grundsauer TA 160/16 S°	- kg	4,000 kg	2,000 kg	- kg
Anlagensauer TA 220/27 S°	- kg	- kg	- kg	2,250 kg
Pflanzenöl	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Wasser	ca. 7,200 kg	ca. 5,650 kg	ca. 6,300 kg	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 17,700 kg	ca. 17,750 kg	ca. 17,800 kg	ca. 17,750 kg
Dekor:				
Sesamsaat	0,250 kg	<	<	<
KOMPLET				
Chia Brot & Brötchen 40	0,250 kg	<	<	<
Gesamtgewicht	ca. 18,250 kg	<	<	<
Verarbeitung:	Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.			
Knetzeit (Spirale):	8 Minuten 1. Stufe 3 Minuten 2. Stufe			
Teigtemperatur:	26 °C			
Teigruhe:	25 Minuten			
	Nach der Teigruhe verwiegen und entsprechend der gewünschten Brotform weiterverarbeiten. Anschließend anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 15 g pro Stück), in Brotformen oder Kästen setzen und auf Gare stellen.			
Teigeinwaage:	0,600 kg			
Stückgare:	35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.			
	Die Laibbrote auf Abziehapparate stürzen, wenn gewünscht einschneiden und mit Schwaden schieben.			
	Kastenbrote nach der Gare ebenfalls schneiden und mit Schwaden schieben.			
	Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.			
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C			
Backzeit:	50 Minuten			
Verkehrsbezeichnung:	Weizenmischbrot mit ca. 3,4 % Chiasamen (Salvia hispanica)			

Aus Gutem das Beste backen!



Bitte beachten Sie, dass bei gesundheitsbezogener Werbung zu diesem Produkt folgende Pflichthinweise erwähnt werden müssen:

Bei verpackter Ware

- 1) Nur im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung sowie gesunden Lebensweise empfohlen.
- 2) Durchschnittliche empfohlene Tagesverzehrportion (nach der Auffassung der lebensmittelchemischen Gesellschaft, Arbeitsgruppe „Fragen der Ernährung“) liegt bei 100 g Brot.

Bei loser Ware ist kein Hinweis nötig.





Was ist Chia?

Chia ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Salbei (*Salvia hispanica*) und stammt ursprünglich aus Mexiko.

Es gibt weiße und schwarze Samen. Bei den Azteken war **Chia** eine wichtige Nahrungspflanze, geriet aber fast wieder in Vergessenheit. Mittlerweile wird es in ganz Südamerika und Australien wieder kultiviert.

Im Geschmack sind **Chiasamen** sehr leicht nussig.

Warum Chia?

Brot & Brötchen mit den wertvollen **Chiasamen** sind eine Quelle von **Omega-3** - Fettsäuren (Alpha-Linolensäure).

Diese Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Mit einer täglichen Aufnahme von ca. 2 g Alpha-Linolensäure stellt sich diese positive Wirkung ein.

Dies erreichen Sie mit dem Genuss von ca. 3 Scheiben Brot à 50 g bzw. 2 Brötchen à 70 g von unserem wertvollen **Chia-Brot & -Brötchen**.

Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Das Besondere mit Biss!



Chia-Brötchen

Rezeptur für 210 Stück à 68 g

Teig:

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,800 kg
Gesamtteig	ca. 16,600 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,600 kg
KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	0,600 kg
Gesamtdekor	1,200 kg

Gesamtgewicht ca. 17,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	27 °C
Teigruhe:	15 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage:	2,400 kg
Ballengare:	10 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteilmaschine abpressen oder rund wirken, die Teiglinge mit Wasser anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 5 g pro Stück), auf die vorbereiteten Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare:	35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur:	10 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen mit ca. 3,9 % Chiasamen (Salvia hispanica)

MEISTERTIPP:

DURCH EIN QUELLSTÜCK (2,000 kg KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40 UND 2,000 kg WARMES WASSER, QUELLZEIT 60 MINUTEN) ERHÄLT MAN TROCKENERE TEIGE UND EINE NOCH BESSERE FRISCHHALTUNG.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99