

Chia-Sandwich

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40



Rezeptur für 22 Stück à 700 g

Teig:	
KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	4,000 kg
Weizenmehl, Type 550	6,000 kg
Butter, temperiert	0,600 kg
Zucker	0,200 kg
Honig	0,150 kg
KOMPLET Magnum	0,100 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 5,800 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 17,350 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und nach kurzer Teigruhe verwiegen.

Knetzeit (Spirale):	4 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und je nach gewünschter Methode zu Sandwich-Brot weiterverarbeiten. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage:	0,750 kg (abhängig von Kastengröße)
Stückgare:	35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare abbacken und sofort Unterhitze reduzieren.

Backtemperatur:	235 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit ca. 3,6 % Chiasamen (*Salvia hispanica*)

Aus Gutem das Beste backen!