

Chia-Frühlingsbrot

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40



Rezeptur für 21 Stück à 750 g

Teig:

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	4,000 kg
Weizenmehl, Type 550	2,500 kg
Roggenmehl, Type 997	1,500 kg
Grundsauer TA 160 / 16 S°	3,000 kg
Pflanzenöl	0,250 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,100 kg

Zum Unterkneten:

Schnittlauch, frisch	0,300 kg
Frühlingszwiebeln, frisch	0,300 kg

Gesamtteig ca. 18,150 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,300 kg
KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	0,300 kg

Gesamtgewicht ca. 18,750 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. In den letzten beiden Minuten der Knetzeit die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch dazugeben. Anschließend den Teig ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe
3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 - 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 30 g pro Stück), in Kästen setzen, nach Bedarf einschneiden und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken. Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot mit ca. 3,5 % Chiasamen (*Salvia hispanica*)

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



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

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!