

KOMPLET Chia Brötchen 30

Das Besondere mit Biss!

30%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON:
WEIZENMISCHBRÖTCHEN MIT CA. 3,9 % CHIASAMEN
(SALVIA HISPANICA)

Omega-3



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Chia Brötchen 30

Das Besondere mit Biss!

Omega-3

Chia-Brötchen

Rezeptur für 180 Stück à 68 g

Teig:

KOMPLET Chia Brötchen 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
KOMPLET Magnum	0,100 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,600 kg

Gesamtteig ca. 16,300 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,800 kg
KOMPLET Chia Brötchen 30	0,400 kg

Gesamtdekor 1,200 kg

Gesamtgewicht ca. 17,500 kg

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 15 Minuten

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

Teigeinwaage: 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: Weizenbrötchen mit ca. 3,9 % Chiasamen (Salvia hispanica)

Chia-Baguette mit Schinken und Käse

Rezeptur für 61 Stück à 270 g

Teig:

KOMPLET Chia Brötchen 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
KOMPLET Magnum	0,100 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,800 kg

Zum Unterkneten:

Schinkenwürfel, geräuchert	1,600 kg
Käse, gerieben	1,600 kg

Gesamtteig ca. 19,600 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,400 kg
KOMPLET Chia Brötchen 30	0,200 kg
Käse, gerieben	1,600 kg

Gesamtgewicht ca. 21,800 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten. Die Schinkenwürfel und den Käse in der letzten Minute dazugeben. Anschließend ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe

6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen. Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung (Sesamsaat und KOMPLET Chia Brötchen 30) wälzen (ca. 10 g pro Stück).

Teigeinwaage: 0,320 kg

Nun auf Baguette-Bleche setzen oder in Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 30 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare die Baguettestangen mehrmals schräg einschneiden, mit Wasser absprühen, mit geriebenem Käse (ca. 25 g pro Stück) bestreuen und mit Schwaden abbacken. Dabei die letzten 10 Minuten den Zug öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot mit Schinken und Käse und ca. 3,0 % Chiasamen (Salvia hispanica)



Chia-Baguette

Rezeptur für 50 Stück à 270 g

Teig:

KOMPLET Chia Brötchen 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
KOMPLET Magnum	0,100 kg
Speiseöl	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,600 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,400 kg
KOMPLET Chia Brötchen 30	0,250 kg

Gesamtgewicht ca. 16,850 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen. Dabei an den Enden verjüngen.

Teigeinwaage: 0,320 kg

Anschließend Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen (ca. 13 g pro Stück), in Tücher einziehen bzw. auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 25 - 30 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare auf Abziehapparate setzen, schräg einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 230 °C
Backzeit: ca. 25 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot mit ca. 3,8 % Chiasamen (Salvia hispanica)

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Chia Brötchen 30

Das Besondere mit Biss!

Omega-3



Dänische Chia-Brötchen Rezeptur für 45 Stück à 65 g

Teig:

Chia-Brötchen Teig aus
KOMPLET Chia Brötchen 30 3,000 kg
(siehe Rezeptur für Chia-Brötchen)

Zum Einziehen:

Ziehmarginare, Platte 0,450 kg

Dekor:

Sesam-Mohn-Mischung (1:1) 0,160 kg
bzw. weißer Mohn

Gesamtgewicht 3,610 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten der Rezeptur für Chia-Brötchen einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Ziehmarginare mit drei einfachen Touren einziehen.

Danach den Teig in die Kühlung geben und ca. 15 Minuten entspannen lassen. Nun den Teig auf 40 cm Breite und 4,5 mm Dicke ausrollen, auf dem Tisch ausbreiten und längs in der Mitte teilen, so dass zwei Streifen mit je 20 cm Breite entstehen. Anschließend den Teig von oben 6 cm breit einschlagen. Darauf achten, dass der Schluss unten ist. Jetzt den Teigstrang in ca. 6 cm breite Stücke einteilen und schneiden. Die Oberfläche der Teiglinge anfeuchten, die Teigstücke in weißen Mohn oder Sesam-Blaumohn-Mischung (ca. 3,5 g pro Stück) drücken, auf mit Backpapier belegte Backbleche absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 23 - 25 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Plundergebäck mit ca. 2,8 % Chiasamen (*Salvia hispanica*)

Aus Gutem das Beste backen!

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