

Chia-Brötchen mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

Teig

CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
GMI 3	300 g
Hefe	300 g
Speiseöl	200 g
Wasser, ca.	6.000 g
Gesamt Teig	16.800 g

Dekor

Sesamseed, geschält, hell	600 g
Chia - Saat	600 g
Gesamt Dekor	1.200 g

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 Stücke abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2100 kg (30 - er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteilmaschine abpressen oder rund wirken. Die Teiglinge danach mit Wasser anfeuchten, in der Dekormischung wälzen, auf vorbereitete Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

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



Dekor: ca. 5 g / pro Stk.

Nach der Stückgare abbacken.

Backtemperatur: 10 °C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 21 Minuten

MEISTERTIPP:

Die Grundrezeptur von Brötchen eignet sich ebenfalls zur Herstellung von Stangen oder Baguette mit 150 - 250 g Teigeinwaage.

Durch ein Quellstück (2,000 kg CHIA BROT & BRÖTCHEN 40 und 2,000 kg warmes Wasser, Quellzeit 60 Minuten) erhält man trockenere

Teige und eine noch bessere Frischhaltung.

Aus Gutem das Beste backen!

