

Chia-Brot, 500 g, mit Grundsauer, mild mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

Teig

CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Grundsauer TA 160 / 16 S°	2.000 g
Speiseöl	250 g
Hefe	250 g
Wasser, ca.	6.300 g
Gesamt Teig	17.800 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	250 g
Chia - Saat	250 g
Gesamt Dekor	500 g

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 Stücke abwiegen und entsprechend der gewünschten Brotform weiterverarbeiten. Anschließend anfeuchten, in der Dekormischung wälzen, in Brotformen oder Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 g

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



Dekor: ca. 15 g / Stk.

Nach der Stückgare auf Abziehapparate stürzen, wenn gewünscht einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 Minuten

MEISTERTIPP:

Alternativ zum oben genannten Dekor, kann die Chia - Saat selbstverständlich durch Mohn ersetzt werden.

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.

