

Chia-Brötchen mit CHIA

BRÖTCHEN 30

KOMPLET CHIA BRÖTCHEN 30

Teig

CHIA BRÖTCHEN 30	3.000 g
Weizenmehl, Type 550	7.000 g
MAGNUM / RSPO-SG	100 g
Speiseöl	200 g
Hefe	400 g
Wasser, ca.	5.600 g
Gesamt Teig	16.300 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	800 g
CHIA BRÖTCHEN 30	400 g
Gesamt Dekor	1.200 g

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: 2400 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), 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

Aus Gutem das Beste backen.

