

Chia-Baguette, 270 g 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	300 g
Wasser, ca.	5.600 g
Gesamt Teig	16.200 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	400 g
CHIA BRÖTCHEN 30	250 g
Gesamt Dekor	650 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit: 3 Minuten in der 1. Stufe
6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe: 15 Minuten

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

Teiginwaage: 0,320 g / pro Stk

Anschließend die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. In Tücher einziehen bzw. auf Gargutträger setzen und auf Gare stellen.

Dekor: ca. 13 g / pro Stk.

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: 25 Minuten

Aus Gutem das Beste Backen!

