

Chia-Baguette mit Schinken und Käse 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.	5.800 g
Gesamt Teig	16.400 g

zum Unterkneten

Schinkenwürfel, geräuchert	1.600 g
Käse, gerieben (Emmentaler)	1.600 g
Gesamt zum Unterkneten	3.200 g

Dekor

Käse, gerieben (Emmentaler)	1.600 g
Gesamt Dekor	1.600 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit:

6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, lang wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen.
Die Oberfläche anfeuchten und in der Dekormischung (Sesamsaat und CHIA BRÖTCHEN 30) wälzen.

Teigleinwaage: 0,320 g / pro Stk



Dekor: ca. 10 g / pro Stk.

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 geriebenen Käse bestreuen und mit Schwaden abbacken. dabei die letzten 10 Minuten den Zug öffnen.

Dekor (Käse): ca. 25 g / pro Stk.

Backtemperatur: 240 ° C fallend auf 220 ° C mit Schwaden

Backzeit: ca. 25 Minuten



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste