

Roggenmischbrot mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

Teig

CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	2.500 g
Roggenmehl, Type 997	1.500 g
Grundsauer TA 160 / 16 S°	3.000 g
Speiseöl	250 g
Hefe	200 g
Wasser, ca.	6.100 g
Gesamt Teig	17.550 g

Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	350 g
CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	350 g
Gesamt Dekor	700 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale):	8 Minuten 1. Stufe
	3 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 ° C
Teigruhe:	20 - 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten und anfeuchten. Danach in der Dekormischung wälzen (ca. 30 g pro Stück), in Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teiginwaage: 850 g / pro Stk (abhängig von der Kastengröße)

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

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.



Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: 50 - 55 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

