

Dänische Chia-Brötchen mit CHIA BRÖTCHEN 30

KOMPLET CHIA BRÖTCHEN 30

Teig

CHIA BRÖTCHEN 30	514 g
Weizenmehl, Type 550	1.200 g
MAGNUM / RSPO-SG	17 g
Speiseöl	34 g
Hefe	69 g
Wasser, ca.	960 g
Gesamt Teig	2.794 g

zum Einziehen

Ziehmarгарine, Platte	450 g
Gesamt zum Einziehen	450 g

Dekor

Sesam-Mohn-Mischung, Grundrezept	160 g
Gesamt Dekor	160 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Ziehmarгарine mit drei einfachen Touren einziehen. Danach den Teig in die Kühlung geben und ca. 15 Minuten entspannen lassen.

Nun den Teig auf 40 cm Breite und 4,5 mm Dicke ausrollen, auf dem Tisch ausbreiten und längs in der Mitte teilen, so dass zwei Streifen mit je 20 cm Breite entstehen. Anschließend den Teig von oben 6 cm breit einschlagen. Darauf achten, dass der Schluss unten ist.



Jetzt den Teigstrang in ca. 6 cm breite Stücke einteilen und schneiden. Die Oberfläche der Teiglinge anfeuchten, die Teigstücke in Sesam-Mohn-Mischung (ca. 3,5 g pro Stück) drücken, auf mit Backpapier belegte Backbleche absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 35 - 40 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 10°C unter
Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 23 - 25 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com