

# Chia-Sandwich mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

## KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

### Teig

CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Butter, weich	600 g
Zucker	200 g
Honig	150 g
MAGNUM / RSPO-SG	100 g
Hefe	320 g
Wasser, ca.	5.200 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>16.570 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und nach kurzer Teigruhe verwiegen.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe

6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 ° C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und je nach gewünschter Methode zu Sandwich - Broten weiterverarbeiten.

Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 750 g / pro Stk. (abhängig von der Kastengröße)

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

Nach der Stückgare abbacken und sofort Unterhitze reduzieren

Backtemperatur: 235 ° C fallend auf 190 ° C

Backzeit: ca. 35 Minuten



*Aus Gutem das Beste backen!*

