

Chia-Herbstbrot mit Maronen und Dinkelmehl mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

Teig

CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	4.000 g
Dinkelmehl Type 630	5.200 g
Maronen, gegart	500 g
ROGGENVOLLSAUER	800 g
Speiseöl	250 g
Hefe	250 g
Wasser, ca.	7.200 g
Gesamt Teig	18.200 g

zum Unterkneten

Maronen, gegart	800 g
Gesamt zum Unterkneten	800 g

Zum Bestreichen

Speiseöl	450 g
Roggenmehl, Type 1150	150 g
Gesamt Zum Bestreichen	600 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer den maronen, einen Teig bereiten. Eine Minute vor Ende der Knetzeit die gehackten Maronen kurz unterarbeiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 8 Minuten 1. Stufe

ca. 3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 ° C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und rund aufarbeiten.



Teig mit Speiseöl und Roggenmehl verrühren und bei ausreichender Gare mit einer Bürste aufstreichen.

Teigeinwaage: ca. 600 g (für 500 g - Brote)

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

Dekor: ca. 15 g / Stk.

Mit Schwaden anbacken und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Backtemperatur: ca. 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: ca. 40 Minuten

MEISTERTIPP:

Durch ein Quellstück (4,000 kg CHIA BROT & BRÖTCHEN 40 und 4,000 kg warmes Wasser, Quellzeit 60 Minuten) erhält man trockenere



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste backen!
Aus Gutem das