

# CHIA BROT mit ROGGENVOLLSAUER mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

## KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

### Teig

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40 | 4.000 g         |
| Weizenmehl, Type 550      | 5.200 g         |
| ROGGENVOLLSAUER           | 800 g           |
| Speiseöl                  | 250 g           |
| Hefe                      | 250 g           |
| Wasser, ca.               | 7.200 g         |
| <b>Gesamt Teig</b>        | <b>17.700 g</b> |

### Dekor

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Sesamsaat, geschält, hell | 250 g        |
| CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40 | 250 g        |
| <b>Gesamt Dekor</b>       | <b>500 g</b> |

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe

3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 ° C

Teigruhe: 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten und anfeuchten. Danach in der Dekormischung wälzen (ca. 15 g pro Stück), in Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teiginwaage: 600 g pro Stk. ( abhängig von der Kastengröße )

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



Nach der Stückgare auf Abziehhapperte stürzen, wenn gewünscht einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: 50 Minuten



info@komplet.com  
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!