

enthält
OMEGA-3

KOMPLET Chia Brötchen 30

30 %ige Vormischung zur Herstellung von Weizenbrötchen mit ca. 3,9 % Chiasamen (*Salvia hispanica*).

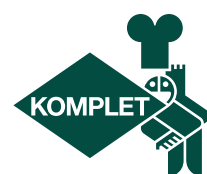
Rezeptur für ca. 200 Stück à 68 g

Teig	_____	3,000 kg	KOMPLET Chia Brötchen 30	Knetzeit (Spirale): 3 Min. 1. Stufe, 7 Min. 2. Stufe Teigtemperatur: 26 °C Teigruhe: 15 Min. Teigleinwaage: 2,400 kg Ballengare: 10 Min.
	_____	7,000 kg	Weizenmehl Type 550	
	_____	0,100 kg	KOMPLET Magnum	
	_____	0,200 kg	Pflanzenöl	
	_____	0,400 kg	Hefe	
	_____	ca. 5,600 kg	Wasser	
	_____	ca. 16,300 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,800 kg	Sesamsaat	Ballen abpressen. Die Teiglinge anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und auf Gare stellen. Vor dem Backen einschneiden und mit Schwaden backen. Stückgare: 35–45 Min. bei 30 °C und 70 % r.F. Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur Backzeit: ca. 21 Min.
	_____	0,400 kg	KOMPLET Chia Brötchen 30	

Meistertipp: Diese Rezeptur eignet sich auch für die Herstellung von Baguetttestangen.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!