

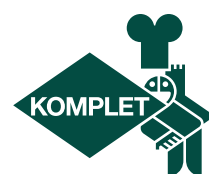


KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Das Besondere mit Biss!

40 %ige Vormischung zur Herstellung von:
Weizenmischbrot mit ca. 3,4 % Chiasamen* und
Chiabrötchen mit ca. 3,9 % Chiasamen*

*(*Salvia hispanica*)



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



OMEGA-3 = OPTIMAL!

- Chiasamen sind eine **Quelle von Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure)**
- Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines **normalen Cholesterinspiegels** bei
- Diese positive Wirkung zeigt sich bereits bei einer täglichen Aufnahme von 2 g Alpha-Linolensäure
- Das entspricht etwa **3 Scheiben Brot** à 50 g oder **2 Brötchen** à 70 g aus **KOMPLET Chia-Brot & -Brötchen!**



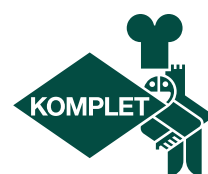
enthält
OMEGA-3

Weizenmischbrot mit Chia

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Rezeptur für 30 Stück à 500 g

Teig	Roggen- vollsauer	Grundsauer (kräftiger Geschmack)	Grundsauer (milder Geschmack)	Anlagen- sauer	
_____	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40
_____	5,250 kg	3,600 kg	5,000 kg	5,000 kg	Weizenmehl Type 550
_____	0,800 kg	—	—	—	KOMPLET Roggenvollsauer
_____	—	4,000 kg	2,000 kg	—	Grundsauer TA 160/16 S°
_____	—	—	—	2,250 kg	Anlagensauer TA 220/27 S°
_____	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	Pflanzenöl
_____	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg	Hefe
_____	ca. 7,200 kg	ca. 5,650 kg	ca. 6,300 kg	ca. 6,000 kg	Wasser
_____	ca. 17,750 kg	ca. 17,750 kg	ca. 17,800 kg	ca. 17,750 kg	Gesamtteig
Dekor	0,250 kg 0,250 kg	0,250 kg 0,250 kg	0,250 kg 0,250 kg	0,250 kg 0,250 kg	Sesamsaat KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40
Knetzeit (Spirale):	8 Min. 1. Stufe, 3 Min. 2. Stufe				
Teigtemperatur:	26 °C				
Teigruhe:	25 Min.				
Nach der Teigruhe verwiegen und nach betrieblichen Wünschen aufarbeiten.					
Teigleinwaage:	ca. 0,600 kg				
Stückgare:	35–45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.				
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C				
Backzeit:	ca. 45–50 Min.				



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Der Verzehr
von 2 Brötchen
trägt bereits zur
Aufrechterhaltung
eines **normalen**
Cholesterinspiegels
bei!

Chia-Brötchen

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Rezeptur für 210 Stück à 68 g

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40
	_____	6,000 kg	Weizenmehl Type 550
	_____	0,300 kg	KOMPLET Aroma-Star Universal 3
	_____	0,200 kg	Pflanzenöl
	_____	0,300 kg	Hefe
	_____	ca. 5,800 kg	Wasser
	_____	ca. 16,600 kg	Gesamtteig
Dekor	_____	0,600 kg	Sesamsaat
	_____	0,600 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Knetzeit (Spirale): 3 Min. 1. Stufe, 6 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 15 Min.

Teigeinwaage: 2,400 kg

Ballengare: 10 Min.

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.



Weitere
Rezepte

