



Chia-Frühlingsbrot

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Rezeptur für 21 Stück à ca. 750 g

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40
	_____	2,500 kg	Weizenmehl Type 550
	_____	1,500 kg	Roggenmehl Type 997
	_____	3,000 kg	Grundsauer TA 160 / 16 S°
	_____	0,250 kg	Pflanzenöl
	_____	0,200 kg	Hefe
	_____	ca. 6,100 kg	Wasser
Zum Unterkneten	_____	0,300 kg	Schnittlauch, frisch
	_____	0,300 kg	Frühlingszwiebeln, frisch
	_____	ca. 18,150 kg	Gesamtteig
Dekor	_____	0,300 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40
	_____	0,300 kg	Sesamsaat

Knetzeit (Spirale): 8 Min. 1. Stufe, 3 Min. 2. Stufe

In den letzten beiden Min. der Knetzeit die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch dazugeben.

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20–25 Min.

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, länglich aufarbeiten, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen, in Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teigleinwaage: ca. 0,850 kg

Stückgare: ca. 35–45 Min.
bei 30 °C und 70 % r.F.

Mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Min. den Zug für 5 Min. öffnen.

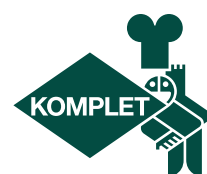
Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50–55 Min.

04/26 10855.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!