



Chia-Roggenmischbrot

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

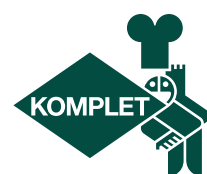
Rezeptur für 20 Stück à ca. 750 g

Teig	_____ 4,000 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	Knetzeit (Spirale): 8 Min. 1. Stufe, 3 Min. 2. Stufe
	_____ 2,500 kg		
	_____ 1,500 kg	Weizenmehl Type 550	Teigtemperatur: ca. 26 °C
	_____ 3,000 kg	Roggenmehl Type 997	Teigruhe: ca. 20–25 Min.
	_____ 0,250 kg	Grundsauer TA 160 / 16 S°	Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen, in Kästen setzen und auf Gare stellen.
	_____ 0,200 kg	Pflanzenöl	
	_____ 0,200 kg	Hefe	
	_____ ca. 6,100 kg	Wasser	Teigeinwaage: ca. 0,850 kg
	_____ ca. 17,550 kg	Gesamtteig	Stückgare: 35–45 Min. bei 30 °C und 70 % r.F.
Dekor	_____ 0,300 kg	KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	Mit Schwaden abbacken. Nach 2 Min. den Zug für 5 Min. öffnen.
	_____ 0,300 kg		
		Sesamsaat	Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C
			Backzeit: ca. 50–55 Min.

04/26 10855.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!