

Chia-Brot

Rezeptur für 30 Stück à 500 g

	Roggenvollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
Teig:			
KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,250 kg	3,600 kg	5,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,800 kg	- kg	- kg
Grundsauer TA 160/16 S°	- kg	4,000 kg	- kg
Flüssigsauer TA 220/27 S°	- kg	- kg	2,250 kg
Pflanzenöl	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Wasser	ca. 7,200 kg	ca. 5,650 kg	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 17,750 kg	ca. 17,750 kg	ca. 17,750 kg
Dekor:			
Sesamsaat	0,250 kg	<	<
KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	0,250 kg	<	<
Gesamtgewicht	ca. 18,250 kg	<	<

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges 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 verwiegen und entsprechend der gewünschten Brotform weiterverarbeiten. Anschließend anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 15 g pro Stück), in Brotformen oder Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg

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

Die Laibbrote auf Abziehapparate stürzen, wenn gewünscht einschneiden und mit Schwaden schieben.

Kastenbrote nach der Gare ebenfalls schneiden und mit Schwaden schieben.

Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

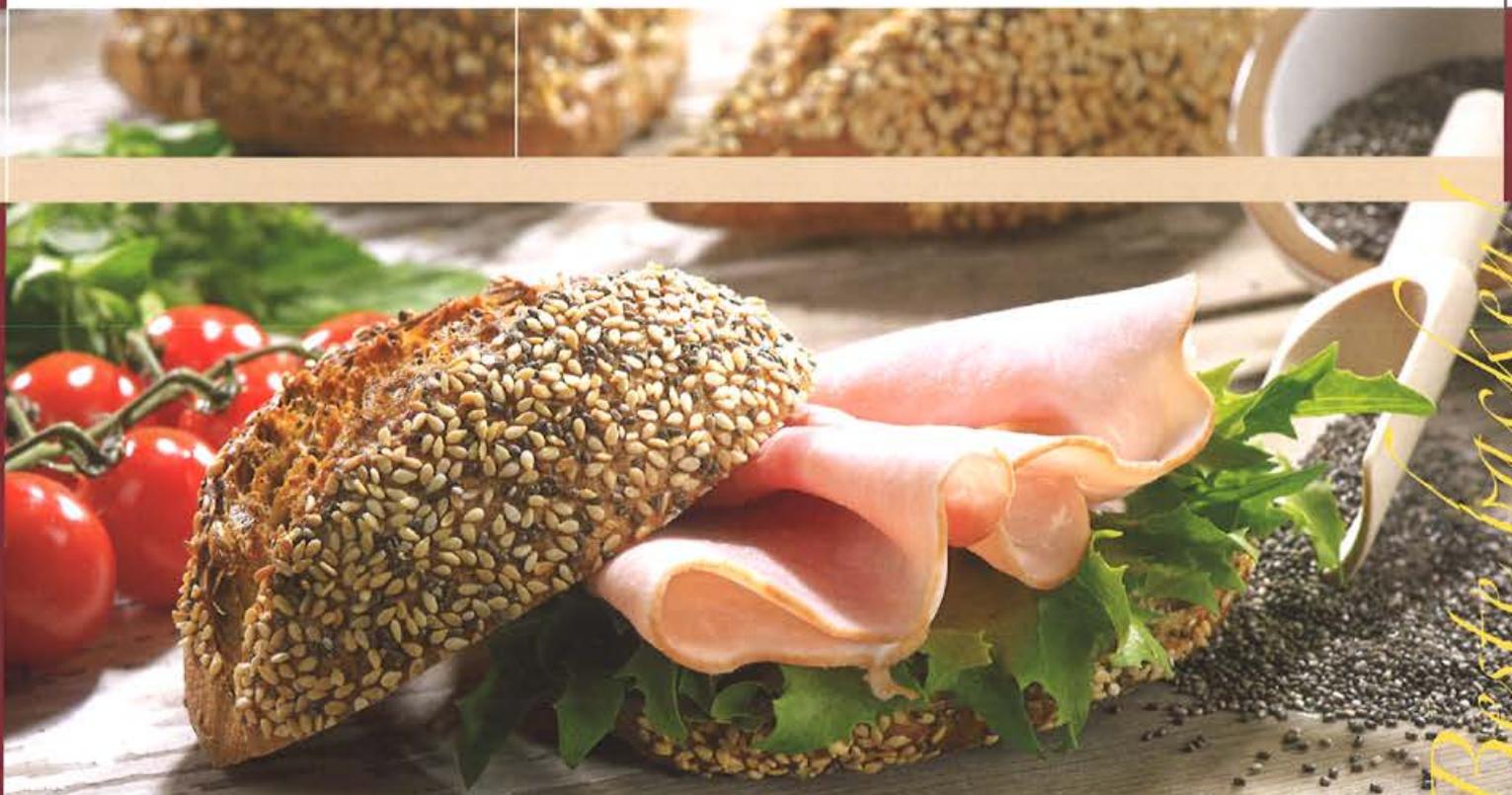
Backzeit: 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Chia-Brot

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Das Besondere mit Biss!



Chia-Brötchen

Rezeptur für 210 Stück à 68 g

Teig:

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,000 kg

Gesamtteig ca. 16,600 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,600 kg
KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40	0,600 kg

Gesamtdekor 1,200 kg

Gesamtgewicht ca. 17,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2,400 kg
Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteilmaschine abpressen oder rund wirken, die Teiglinge mit Wasser anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 5 g pro Stück), auf die vorbereiteten Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

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

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Chia-Brötchen

MEISTERTIPP:

DIE GRUNDREZPTUR FÜR BRÖTCHEN EIGNET SICH EBENFALLS ZUR HERSTELLUNG VON STANGEN ODER BAGUETTE MIT 150 - 250 g TEIGEINWAAGE.

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co.KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



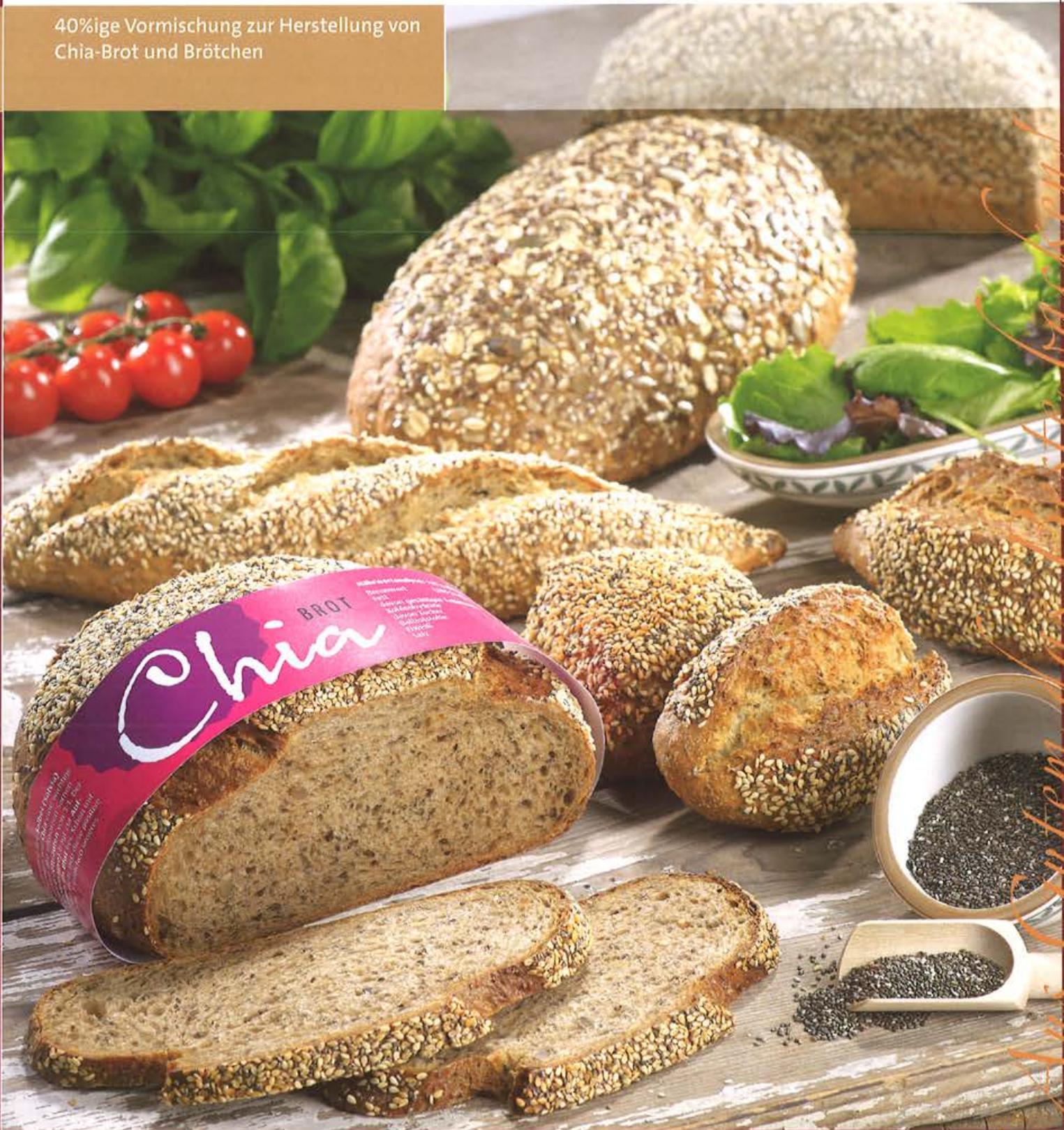
KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030 / 72 39 72 - 0 · Fax: 030 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40

Das Besondere mit Biss!

40%ige Vormischung zur Herstellung von
Chia-Brot und Brötchen



Das Gute am Brot backen.

