

# Chia-Frühlingsbrot mit CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

## KOMPLET CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40

### Teig

CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	4.000 g
Weizenmehl, Type 550	2.500 g
Roggenmehl, Type 997	1.500 g
Grundsauer TA 160 / 16 S°	3.000 g
Speiseöl	250 g
Hefe	200 g
Wasser, ca.	6.100 g
<b>Gesamt Teig</b>	<b>17.550 g</b>

### zum Unterkneten

Schnittlauch, frisch	300 g
Frühlingszwiebeln, frisch	300 g
<b>Gesamt zum Unterkneten</b>	<b>600 g</b>

### Dekor

Sesamsaat, geschält, hell	300 g
CHIA BROT UND BRÖTCHEN 40	300 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>600 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

In den letzten beiden Minuten der Knetzeit die klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch dazugeben. Anschließend den Teig ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe

3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 ° C

Teigruhe: 20 - 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 30 g pro Stück), in Kästen setzen, nach Bedarf einschneiden und auf Gare stellen.



Teigeinwaage: 0,850 g / pro Stk.

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

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 ° C fallend auf 200 ° C

Backzeit: 50 - 55 Minuten

*Aus Gutem das Beste backen!*

