

Chiabrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen mit Chiasamen	
Mahlerzeugnisse	Gesamtmenge: 2.500g 500 g Roggenmehl T 1150 1.875 g Weizenmehl T 550 125 g Slow Milling Backweizen
Zutaten: 200 g Chiasamen	Sauerteigführungsart: DEF

Teigzusammensetzung	Menge in Gramm	Führungsbedingungen
Detmolder-Einstufensauerteig Anstellgut 10% Roggenmehl T 1150 Wasser Roggensauerteig (ohne Anstellgut)	50 g 500 g 400 g 900 g	TA, theor.: 180 Sauerteigtemp.: 24 – 26°C Reifezeit: 15 – 24 Std.
Quellstück Chiasamen Wasser Quellstück	200 g 400 g 600 g	TA, theor.: 300 Temp.: kalt Stehzeit: 1 Std.
Teig Sauerteig Quellstück Weizenmehl T 550 Slow Milling Backweizen 5% Backmittel 3% Öl 2% Salz 2 % Hefe 3 % Wasser	900 g 600 g 1.875 g 125 g 75 g 50 g 50 g 75 g ca.700 g	TA.: 160 Knetung: 4 + 4 Min. Teigtemp.: ca.24 - 26 °C Teigruhe: 15 Min. Ballengare: 15 Min.
		Stückgare: Temperatur: 30- 35°C rel. Luftfeuchte: 70- 75% Zeit: ca. 35 Min.
Gesamtteig	4.450 g	Backprozess: Temperatur: 235°C – 225°C Schwadengabe: mittel Backzeit: ca. 20 Min.