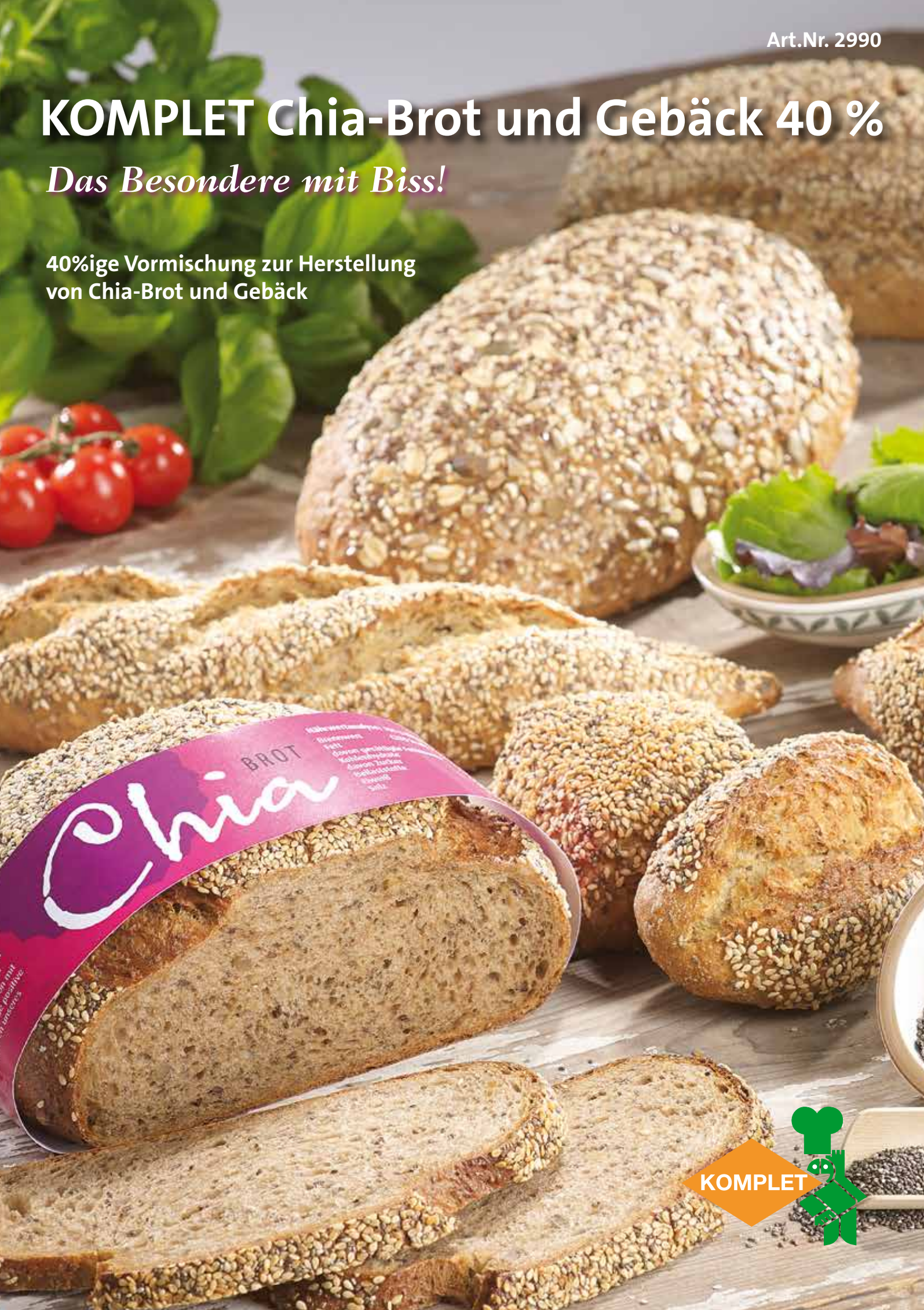


KOMPLET Chia-Brot und Gebäck 40 %

Das Besondere mit Biss!

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



KOMPLET





Was ist Chia?

Chia (salvia hispanica) ist eine Pflanzenart aus der Gattung des Salbei und stammt ursprünglich aus Mexiko.

Es gibt weiße und schwarze Samen. Bei den Azteken war Chia eine wichtige Nahrungspflanze, geriet aber fast wieder in Vergessenheit. Mittlerweile wird es in ganz Südamerika und Australien wieder kultiviert.

Chiasamen sind für den Menschen ein wichtiger Lieferant von Omega-3-Fettsäuren.

Im Geschmack sind Chiasamen leicht nussig und besitzen einen hohen Sättigungsgrad.

Chia-Brot

Rezeptur für 30 Stück à 500 g

	Roggen- vollsauer	Grundsauer für kräftigen Brot- geschmack	Grundsauer für milden Brot- geschmack	Anlagen- sauer
Teig:				
KOMPLET Chia Brot & Gebäck 40	4.000 g	4.000 g	4.000 g	4.000 g
Weizenmehl Type 700	5.200 g	3.600 g	5.000 g	5.000 g
KOMPLET Roggenvollsauer	800 g	- g	- g	- g
Grundsauer TA 160/16 S°	- g	4.000 g	2.000 g	- g
Flüssigsauer TA 220/27 S°	- g	- g	- g	2.250 g
Pflanzenöl	250 g	250 g	250 g	250 g
Hefe	250 g	250 g	250 g	250 g
Wasser	ca. 7.200 g	ca. 5.650 g	ca. 6.300 g	ca. 6.000 g
Gesamtteig	ca. 17.700 g	ca. 17.750 g	ca. 17.800 g	ca. 17.750 g
Dekor:				
Sesamsaat	250 g	<	<	<
KOMPLET Chia Brot & Gebäck 40	250 g	<	<	<
Gesamtdekor	500 g	<	<	
Gesamtgewicht	ca. 18.200 g	<	<	<

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: 600 g

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

Warum Chia?

Chiasamen enthalten wertvolle Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure). Diese Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

Mit einer täglichen Aufnahme von 2 g Alpha-Linolensäure stellt sich diese positive Wirkung ein.

Dies erreichen Sie mit ca. 4 Scheiben Brot bzw. ca. 4 Gebäckstücken aus unserer fertig gebackenen Chia-Brot / -Gebäck Rezeptur.





Chia-Weckerl

Rezeptur für 210 Stück à 68 g

Teig:

KOMPLET Chia Brot & Gebäck 40	4.000 g
Weizenmehl Type 700	6.000 g
KOMPLET Kaisertraum	300 g
Speiseöl	200 g
Hefe	300 g
Wasser	ca. 5.800 g

Gesamtteig ca. 16.600 g

Dekor:

Sesamsaat	600 g
KOMPLET Chia Brot & Gebäck 40	600 g

Gesamtdekor 1.200 g

Gesamtgewicht ca. 17.800 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale):

3 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

27 °C

Teigruhe:

15 Minuten

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

Teigeinwaage:

2.400 g

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 Gebäckbacktemperatur

Backzeit:

ca. 21 Minuten

Meistertipp:

Durch ein Quellstück (2.000 g **KOMPLET Chia Brot & Brötchen 40** und 2.000 g warmes Wasser, Quellzeit 60 Minuten) erhält man trockenere Teige und eine noch bessere Frischhaltung.

Diese Chia-Weckerl Grundrezeptur eignet sich auch zur Herstellung von Stangen oder Baguette mit 150 - 250 g Teigeinwaage.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12



+43 2982 2901-0 Fax DW 30



office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

