

Quellstück:

Haferflocken, Großblatt 1,000 kg
Dinkel-Vollkornmehl 0,500 kg
Kartoffelflocken 0,100 kg
Chiabia-Saat 0,500 kg
Meersalz 0,050 kg
Wasser, 40° C 3,000 kg
Quellstück 5,150 kg

Über Nacht quellen lassen!

Quellstück 5,150 kg Dinkelmehl 4,000 kg Haferflocken 0,500 kg brauner Bio-Rohrzucker 0,100 kg Meersalz 0,100 kg Wieninger Hefe 0,090 kg 2,400 kg Wasser 12,340 kg Teig

Knetzeit Spiralkneter: 9 Min langsam
Teigtemperatur: 26° C
Teigruhe: 15 Minuten
Teigeinlage: 0,570 kg
Zwischengare: 5 Minuten

Langwirken, Oberfläche mit Haferflocken und Schluß nach unten in Kastenverbände legen.

Garzeit ca.: 45 Minuten
Backen: Schwaden 2x
Automatik

Backtemperatur: 250° C auf 210° C Backzeit ca.: 50 Min.

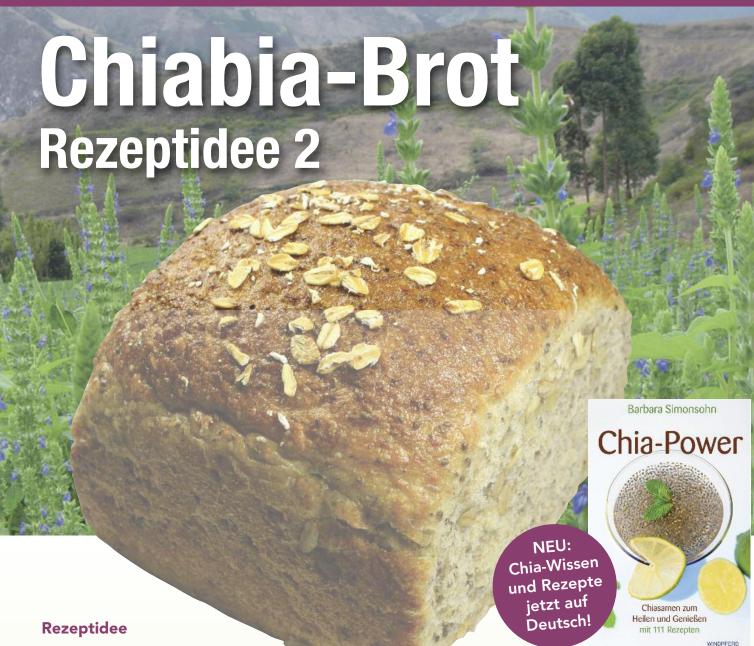


Kontakt:

Chiabia Germany | Osterbrooksweg 69 | D-22869 Schenefeld Tel.: +49 40 84 00 46 52 | Fax: +49 40 84 00 46 77

info@chiabia.de | www.chiabia.de





Dinkelsauerteig: Dinkel-Vollkornmehl 0,100 kg 0,080 kg Wasser Anstellgut 0,010 kg **Dinkelsauerteig** 0,180 kg

16 Stunden Teigruhe Teigtemperatur: 28°C

alle Zutaten vermengen Teigruhe 12-16 Stunden

Teigtemperatur: 20°C

Ouellstück: Dinkelvollkornmehl 1,400 kg Dinkelflocken 0,400 kg Kartoffelflocken 0,100 kg Chia-Saat 0,500 kg Wasser 3,400 kg Quellstück 5,800 kg Hauptteig:

Dinkelsauerteig 0,180 kg Quellstück 5,800 kg Dinkelmehl T 630 4,000 kg 0,100 kg Honig Salz 0,150 kg 0,100 kg Hefe 2,000 kg Wasser 12,330 kg **Teig**

Knetzeit: 8 + 1 Min 27° C Teigtemperatur: Teigruhe: 20 Minuten Teigeinlage: betriebsüblich

Wir danken der Badenwürttembergischen Bäckerfachschule e.V. für diese Rezeptidee!



Whole

hia Seed

Chia bia

Kontakt:

Suppliers of 100% Natural Chia Seed