

## Leinsamen-Sesam-Brötchen mit Chia

Grundrezeptur ergibt ca. 18-20 Stück

Levito madre TA150	kg	0,300
Anstellgut Weizen TA150	kg	0,120
Weizenmehl Type 550	kg	0,120
Wasser ca. 30°	kg	0,060
Quellstück	kg	0,565
Dinkelflocken oder Dinkelmalzflocken	kg	0,050
Emmervollkornmehl oder -schrot	kg	0,050
Sesam geröstet	kg	0,050
Leinsamen geschrotet	kg	0,050
Chiasamen gemahlen	kg	0,020
Salz	kg	0,025
Wasser kalt	kg	0,320
Weizenmehl Type 550	kg	0,700
Universal-Back oder Dinkelkraft	kg	0,015
Malzextraktmehl	kg	0,010
Hefe	kg	0,015
Sesamöl	kg	0,015
Wasser	kg	0,210

**Madre-Auffrischung:** Zutaten gut verkneten - Reifezeit: 3-4 Std. - ca. 24-28°C, der Ansatz sollte sich während dieser Zeit verdoppeln.

**Quellstück:** Zutaten mit kaltem Wasser übergießen, über Nacht quellen lassen. Wenn es schnell ehen muss reichen auch 3 Std.

**Teigherstellung:** Alle Zutaten vermischen und verkneten.

**Knetzeit:** 8 Min. langsam

**Teigtemperatur:** 24-25°C wären optimal

**Teigruhe:** 20 Min.

**Aufarbeitung:** Teig nach der Teigruhe 2x aufziehen/falten - 5 Min. entspannen lassen, anschließend ca. 90-100 g schwere Teigstücke abstechen, rundwirken, nochmals 5 Min. entspannen lassen, dann ausformen nach Wunsch. (Evtl. Oberfläche leicht befeuchten und in Chia-Leinsamen-Sesam-Mischung drücken.) Mit der Oberseite nach unten auf ein leicht bemehltes Tuch legen, abdecken, damit sie nicht austrocknen.

**Stückgare:** ca. 40-50 Min., bis zur knapp vollen Gare, dann Teiglinge umdrehen, je nach Formgebung ggf. einschneiden. Einschnitte kurz öffnen lassen, mit Wasser besprühen und backen.

**Backen:** Backofen mit Backblech vorheizen auf ca. 230-240°C. Teigling auf heißes Backbleche legen, mit Wasser besprühen und mit Schwaden anbacken, nach ca. 15 Min. Schwaden ablassen (Ofentüre kurz öffnen). Wenn die Brötchen zu schnell dunkel werden, Temperatur reduzieren auf ca. 220°C.

**Backzeit gesamt:** ca. 20 Min.  
(Für eine bessere Krustenbildung evtl. die letzten 5 Min. mit Umluft und leicht geöffneter Ofentür zu Ende backen.)