

## Maisbrötchen mit IREKS SOFT MAIS und EISZEIT



Weizenmehl Type 550	6,000 kg
IREKS SOFT MAIS	4,000 kg
EISZEIT	0,250 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	5,800 l
Gesamtgewicht	16,450 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teiginlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Teiglinge länglich aufarbeiten. Danach die Oberfläche befeuchten, in Maisgrieß wälzen und auf Bleche zur Gare bringen. Bei guter Gare die Teiglinge der Länge nach einschneiden und mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: 14 – 16 Stunden bei 5 °C

Backtemperatur: 235 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 17 – 19 Minuten