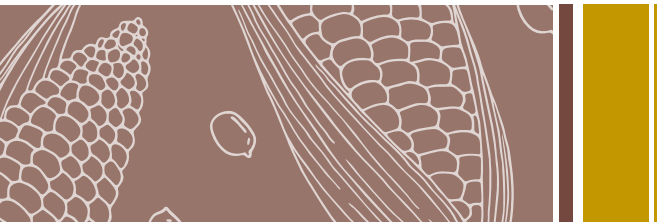


# IREKS Soft mais



Premix für softig-aromatische Maisspezialitäten



7118



# IREKS Soft mais

Als Popcorn für den Filmabend, als Basis für Tortillas und Polenta, als Cornflakes im Müsli oder pur auf dem heimischen Grill: Mais bringt nicht nur Farbe und Abwechslung auf den Tisch, sondern passt auch perfekt in Brot, Brötchen und Snackgebäck.

Mit IREKS SOFT MAIS hergestellte Gebäcke zeichnen sich durch ihre gold-gelbe Krume aus, die durch extrudierten Maisgrieß und Sonnenblumenkerne eine noch spannendere Optik erhalten. Der leicht süßliche Geschmack von Mais kann durch Zugabe weiterer Zutaten und Toppings individuell kombiniert und verfeinert werden.

IREKS SOFT MAIS hat einen hohen Genusswert und liegt auf Grund seines softig-zarten Gebäckcharakters voll im Trend. Überzeugen Sie sich selbst mit den verschiedenen Rezepten, die wir Ihnen auf den nächsten Seiten vorstellen.

## Produktprofil

### Voller Fokus auf geschmackvollen Trendrohstoff Mais

- optimal aufeinander abgestimmte Zutaten
- konstant hochwertige Gebäckqualität
- optimale Basis für individuelle Gebäckkreationen
- perfekt kombinierbar mit verschiedensten Rohstoffen

### Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- einfache und rationelle Herstellung
- Führung ohne Quellstück möglich
- verarbeitungsfreundliche Teige
- kraftvoller Ofennachtrieb

### Attraktive Maisspezialitäten mit typischem Geschmack

- ansprechendes Gebäckvolumen
- schöner, rustikaler Ausbund
- gold-gelbe Gebäckfarbe mit röscher Kruste
- softig, zarte Krumenstruktur
- mild-aromatischer Geschmack
- lange Verzehrfriشة

Maisterlich  
gebacken



## Interessantes zu Mais

- Mais wird seit 9.000 Jahren angebaut.
- Maiserträge haben sich in den letzten 50 Jahren verdreifacht.
- Mais ist für die menschliche Ernährung die zweitwichtigste Kulturpflanze weltweit, nach Weizen und vor Reis.
- Die Arten von Weizen, Mais und Reis liefern zusammen 60 % der weltweiten Nahrungsmenge.
- Maiskörner können viele verschiedene Farben haben: Rot, Schwarz, Weiß, Gelb, Rosa
- Die 5 wichtigsten Maisanbauregionen der Welt sind: USA, China, Brasilien, EU und Argentinien.





# Maisbrot.....

**Bezeichnung:**  
Maisbrot

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS SOFT MAIS	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser	6,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,350 kg</b>

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	0,400 kg
Zwischengare:	ca. 20 Minuten

**Verarbeitungshinweise:**

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, die Teiglinge leicht vorlängen und zur Zwischengare stellen. Danach die Teigstücke oval in Form bringen und die Enden spitz auslängen. Die Oberfläche befeuchten, in Maisgrieß wälzen und auf Gärgutträger in die Kälte einbringen. Die Teiglinge vor dem Backen zur Gärreife bringen und anschließend auf Abziehapparate setzen. Die Oberfläche einmal länglich im 45°-Winkel einschneiden und sofort mit Dampf backen.

**Stückgare:** Gärverzögerung über Nacht bei ca. 5 °C

**Backtemperatur:** 235 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf

**Backzeit:** ca. 30 Minuten





# Karotten- Kürbiskern- Maisbrot .....

## Bezeichnung:

Maisbrot mit Karotten und Kürbiskernen

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS SOFT MAIS	5,000 kg
Kürbiskerne	0,800 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,000 l
TK-Karotten, geraspelt*	1,500 kg
Gesamtgewicht	18,650 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 5 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,400 kg
Zwischengare:	keine

## Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken. Anschließend den Schluss befeuchten und in CRISPY TOPPING wälzen. Mit dem Schluss nach unten in Körbe zur Gare oder in die Kälte setzen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf schieben, den man 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 40 Minuten oder über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	ca. 40 Minuten



# Maisbrötchen.....

**Bezeichnung:**  
Maisbrötchen

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
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,450 kg</b>

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Teigeinlage:	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





# Mais-Panini & Mais-Fladenbrot .....

## Bezeichnung:

Mais-Panini: Maiskleingebäck

Mais-Fladenbrot: Maisbrot

Weizenmehl Type 550	6,000 kg
IREKS SOFT MAIS	4,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,100 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Gesamtgewicht	17,000 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: 15 – 20 Minuten für Mais-Panini  
ca. 30 Minuten für Mais-Fladenbrot

Teigeinlage: 0,100 – 0,200 kg für Mais-Panini  
0,300 – 0,400 kg für Mais-Fladenbrot

Zwischengare: ca. 30 Minuten

## Verarbeitungshinweise:

### Mais-Panini

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, länglich ausformen und zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge auf eine Stärke von 4 – 6 mm ausrollen, stippen und auf Bleche zur Gare stellen. Bei voller Gare die Oberfläche befeuchten, mit dem Topping bestreuen und mit Dampf schieben. Die Panini werden hell ausgebacken.

### Mais-Fladenbrot

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, leicht rund formen und zugedeckt im Raum zur Zwischengare stellen. Anschließend die Teiglinge zum Fladen ausformen und auf Abziehapparate zur Gare stellen. Vor dem Schieben die Fladen mit dem Teigschaber eindrücken, mit Wasser abstreichen und mit Topping bestreuen. Mit Dampf schieben, den man 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Sesam, IREKS SOFT MAIS und Schwarzkümmel (4:2:1)

Stückgare: 40 – 50 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 12 – 15 Minuten,  
abhängig von der Teigeinlage



# Maisstängchen mit Paprika und Chili .....

## Bezeichnung:

Maiskleingebäck mit  
getrockneter Paprika und Chili

Weizenmehl Type 550	6,000 kg
IREKS SOFT MAIS	4,000 kg
EISZEIT	0,250 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	5,800 l

Paprika + Chili in Öl (BÄKO)*	0,800 kg
Gesamtgewicht	17,350 kg

\* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Teigeinlage:	1,800 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

## Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig zu länglichen Teiglingen aufarbeiten. Danach die Teiglinge befeuchten, in SPICY TOPPING oder alternativ in CRISPY TOPPING wälzen und auf Bleche zur Gare bringen. Bei guter Gare die Teiglinge mit Dampf schieben, den man ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	235 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	15 - 17 Minuten

Maisterlich  
gebacken

