

Maisbrot mit IREKS SOFT MAIS



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
IREKS SOFT MAIS	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6.000 l
Gesamtgewicht	16,350 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

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