



Maisbrot Goldkruste.

Produkteigenschaften

- › Ausgeprägter Maisgeschmack.
- › Knusprige Kruste, feine Porung.
- › Mit 25 % Maisanteil als Maisbrot deklariert.

Deklaration Backprodukt

Konventionell

Weizenmehl, Wasser, Maismehl 15 %, Maiskeimmehl 4 %, Backhefe, **Butter**, Speisesalz jodiert, **Weizengluten**, **Eier**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Naturel / IPS

Weizenmehl IPS, Wasser, Maismehl 15 %, Maiskeimmehl 4 %, Backhefe, **Butter**, Speisesalz jodiert, **Weizengluten**, **Eier**, Acerola (Träger Maltodextrin)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1096 kJ (262 kcal)
Fett	3,8 g
Gesättigte Fettsäuren	1,8 g
Kohlenhydrate	47,0 g
Zucker	0,5 g
Eiweiss	8,3 g
Salz	1,4 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

5890 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2550	Weissmehl Typ 550	10504	10515	
850	Maismehl gelb glutenfrei	11308		
75	Forma Fresh 3 %	11323	11341	
2000	Wasser			
170	Backhefe			
170	Butter			nach und nach begeben
75	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
	Slow Milling Crusty Crust GOLD	11174		als Dekor verwenden

TRIEBFÜHRUNG

Direkt/indirekt

TEIGEINLAGE

400 g (entspricht 15 Stück)

FERMENT/VORTEIG

Ein Halbweissmehl-Ferment kann eingesetzt werden.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 5 min.
2. Gang kneten: 4 min.

TEIGTEMPERATUR

24–25 °C

STOCKGARE

90–120 min.

AUFBEREITUNG

Teig abwiegen und länglich formen. Mit Ei bestreichen und in Slow Milling Crusty Crust GOLD wenden.

STÜCKGARE

30 Minuten bei Raumtemperatur gären lassen und anschliessend die Teiglinge im Kühler abstehen lassen.

BACKVORBEREITUNG

Der Länge nach mit dem Messer einschneiden.

BACKEN

Bei 210–220 °C Einschiesstemperatur dämpfen und nach 20 Minuten den Zug öffnen.
Backzeit: 30–35 min.

BEMERKUNG

Slow Milling Crusty Crust GOLD

Zutaten: Reismehl, Salz, Pflanzenöl, Gewürzextrakte (Curcuma, Paprika)