



Maisbrot süss.

Produkteigenschaften

- › Leicht süsslich, mit Rosinen.
- › Typischer Maisgeschmack.
- › Mit 25 % Maisanteil als Maisbrot deklariert.

Deklaration Backprodukt

Weizenmehl, Wasser, Sultaninen, Maismehl 13 %, Zucker, Backhefe, **Butter**, Speisesalz jodiert, **Weizengluten**, **Eier**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1155 kJ (276 kcal)
Fett	3,1 g
Gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	53,0 g
Zucker	5,8 g
Eiweiss	7,1 g
Salz	1,2 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

7240 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			
350	Zucker			im Wasser auflösen
170	Backhefe			
170	Butter			nach und nach begeben
75	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben
1000	Sultaninen			eingeweicht und abgetropft, schonend unter den Teig mischen

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

400 g (entspricht 18 Stück)

FERMENT/VORTEIG

Ein Halbweissmehl-Ferment kann eingesetzt werden.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 6 min.
2. Gang kneten: 4 min.

TEIGTEMPERATUR

24 – 25 °C

STOCKGARE

90 – 120 min.

AUFBEREITUNG

Die Teigstücke länglich formen. Mit Ei bestreichen.

STÜCKGARE

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

BACKVORBEREITUNG

Der Länge nach mit dem Messer einschneiden.
Nach Belieben mit Hagelzucker dekorieren / bestreuen.

BACKEN

Bei 200 – 210 °C Einschiebtemperatur dämpfen und nach 15 Minuten den Zug öffnen.
Backzeit: 25 – 30 min.