

Dänisch Maisstück
mit Mais Mix

Rezept-Nr.: 02704

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 163

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,500	<p>Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.</p> <p>Knetzeit: 6 Min. langsam ca. 5 Min. schnell</p> <p>Teigtemperatur: 18 - 20 °C</p> <p>Den Teig in Stücke à 4.000 g abwägen, auf ca. 60 x 40 cm vorrollen und im Kühlhaus abgedeckt entspannen lassen.</p> <p>Nach der Ruhephase je 750 g Meister Dänischroll-Platte in zwei doppelten Touren einziehen und nochmals kühl stellen.</p> <p>Nach dem Durchkühlen den Teig 36 cm breit und auf eine Endstärke von ca. 3,5 mm ausrollen. Längs in der Mitte teilen und wie eine einfache Tour zusammenlegen. Anschließend 11 cm breit schneiden, in Dekor drücken und auf mit Boeson Backtrennpapier belegten Blechen absetzen.</p> <p>Bei 3/4 Gare mit wenig Schwaden abbacken.</p>
Mais Mix PO SG	2,500	
Meister Goldback	1,000	
Olympial Kühl-Malz	0,200	
Diapan Soft & Frisch PO SG	0,100	
Speisesalz	0,200	
Hefe	0,300	
Eiswasser, ca.	5,000	
----- zum Tourieren: Meister Dänischroll-Platte	3,000	
----- Dekor: Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	0,500	
Mais Mix PO SG	0,500	

Gesamtgewicht: 20,800 kg

Ofentemp.: 210 °C (30 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 16 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

29.08.2024