

Dänisch Maisstück

mit Mais Mix

Rezept-Nr.: 02704

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 163

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

**Knetzeit: 6 Min. langsam
ca. 5 Min. schnell**

Teigtemperatur: 18 - 20 °C

Teigeinlage: 120 g

Backtemperatur: 210 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: 16 Minuten

Gesamtgewicht: 20,800 kg

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

Backzeit ca.: 16 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Michael Potempa.

Telefon: +49160 4818033 E-Mail: Michael.Potempa@csmingredients.com.

22.01.2025