Rezept-Nr.: **01995**

Mais-Kracher

mit Mais Mix und Kürbiskernen

Kürbiskern-Maisbrot

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg
Quellstück: Stehzeit 1 Stunde	
Kürbiskerne geröstet	1,500
Wasser	0,750

Weizenmehl Type 550	7,000
Mais Mix PO MB	3,000
Speisesalz	0,250
Hefe	0,200
Wasser, ca.	6,250

Dekor:	
Mais Mix PO MB	0,750

Herstellungshinweis

Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 600 g abwiegen.
Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen.
Mit dem Schluss nach unten auf Dielen oder mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche absetzen

Bei 5°C im Gärunterbrecher lagern.

Die Teiglinge bei guter Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.
20 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen und die Kracher kräftig ausbacken.

Knetzeit: **6 Minuten langsam**
ca. 10 Minuten schnell
Intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst.

Teigtemperatur: **ca. 26 °C**

Teigruhe: **45 Minuten**

Teigeinlage: **600 g**

Backtemperatur: **230 °C fallend auf 200 °C**

Backzeit: **ca. 50 Minuten**

Gesamtgewicht: 19,700 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 50 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Ulmer Spatz Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmingredients.com.

20.06.2023