



## Mais-Kracher

mit Mais Mix und Kürbiskernen  
Kürbiskern-Maisbrot

**Rezept-Nr.: 01995**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 32

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Quellstück: Stehzeit 1 Stunde		Nach der Teigruhe den Teig zu eckigen Stücken von 600 g abwiegen.
Kürbiskerne geröstet	1,500	Die Ecken wie bei einem Dänisch-Quadrat nach innen einschlagen, den Schluss anfeuchten und in Dekor wälzen.
Wasser	0,750	
-----		
Weizenmehl Type 550	7,000	Mit dem Schluss nach unten auf Dielen oder mit <b>Boeson Backtrennpapier</b> belegte Bleche absetzen
<b>Mais Mix PO MB</b>	3,000	
Speisesalz	0,250	Bei 5°C im Gärunterbrecher lagern.
Hefe	0,200	
Wasser, ca.	6,250	
-----		
Dekor:		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.
<b>Mais Mix PO MB</b>	0,750	
		<b>Knetzeit: 6 Minuten langsam ca. 10 Minuten schnell Intensiv auskneten, bis der Teig sich vom Kesselrand löst.</b>
		<b>Teigtemperatur: ca. 26 °C</b>
		<b>Teigruhe: 45 Minuten</b>
		<b>Teigeinlage: 600 g</b>
		<b>Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C</b>
		<b>Backzeit: ca. 50 Minuten</b>

**Gesamtgewicht: 19,700 kg**

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

**Backzeit ca.: 50 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.**

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022