



Premium Goldmais-Kruste

Premium Goldmais-Kruste ist eine individuelle Backmischung, die für Brot, Brötchen, Toastbrote und Partygebäcke gleichermaßen geeignet ist. Die feine, saftige Krume besticht durch ihre goldgelbe Farbe. Geschmacklich zeichnet sich das Produkt durch fein abgestimmte Gewürze aus, die in Verbindung mit der knusprigen Kruste jeden Verbraucher ansprechen. Stabile, trockene und wollige Teigeigenschaften sorgen für die nötige Betriebssicherheit.



Rezeptvorschlag:

Goldmaisbrot

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	5,000 kg	_____
Premium Goldmais-Kruste	5,000 kg	_____
Hefe	0,300 kg	_____
Wasser	ca. 5,200 l	_____

Teiggewicht **15,500 kg**

Knetzeit:

Ca. 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

Teigruhe:

Ca. 20 Minuten.

Aufarbeitung:

Für Brot werden Teigstücke von 0,450 kg abgewogen, rundgewirkt und nach der Zwischengare lang ausgeformt. Anschließend wird der Teigling befeuchtet und mit der **Premium Goldmais-Kruste** oder mit **Premium Décor-Maisgrits** bestreut und auf Gare gestellt.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 45 Minuten.

Backprozess:

Die gegarten Teiglinge aus dem Gärschrank nehmen und kurz absteifen lassen. Danach wie gewünscht einschneiden und bei ca. 210 °C mit mittlerer Schwadenmenge in den Ofen geben. Nach 5 Minuten Backzeit wird je nach Ofentyp die Backtemperatur auf 180 °C reduziert. Nach weiteren 10 Minuten Backzeit wird der Zug geöffnet und das Brot goldgelb ausgebacken.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 25 bis 30 Minuten.