



Premium Maxi-Bake



Premium Maxi-Bake ist ein modernes Hochleistungsbackmittel, das überwiegend von der Backindustrie eingesetzt wird. Die geringe Dosierung mit 0,5 % ist sehr ökonomisch und für alle Teig- und Führungsarten geeignet. Trockene und maschinengängige Teige sorgen für einen rationellen und sicheren Produktionsablauf. Volumen und Frischhaltung sind dabei optimal ausgeprägt.



Rezeptvorschlag:

Rundbrötchen

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Premium Weizensauer-Spezial	0,200 kg	_____
Meersalz	0,200 kg	_____
Premium Maxi-Bake	0,050 kg	_____
Wasser	ca. 5,600 l	_____

Teiggewicht	16,400 kg	
--------------------	------------------	--

Knetzeit:

Ca. 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 24 - 25 °C.

Teigruhe:

Ca. 5 bis 10 Minuten.

Aufarbeitung:

Wie gewohnt über die Brötchenanlage oder klassisch handwerklich: Teigballen von 1,650 kg abwiegen, rundwirken und nach etwa 10 Minuten Zwischengare über die Presse (dreißiger Einteilung) rundwirken. Die Rundstücke werden mit dem Schluss nach unten auf Lochbleche abgesetzt und auf Gare gestellt.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 35 bis 40 Minuten.

Backprozess:

Bei knapper Gare werden die Brötchen wie gewünscht eingeschnitten und bei ca. 230 °C mit normaler Schwadenmenge in den Ofen geschoben. Nach 5 Minuten wird die Ofentemperatur auf ca. 200 °C reduziert und nach weiteren 10 Minuten wird der Zug geöffnet.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 18 bis 20 Minuten.