

# MAISBROT

BAKO





# Maisbrot



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
<b>Gesamtmehlmenge:</b> 22 % Mais, 78 % Weizen	10.000 g	----- g	
<b>Kochstück:</b> Maismehl Wasser	200 g 1.000 g	----- g ----- g	Alle Zutaten verrühren und im Kremkocher einmal aufkochen.
<b>Summe:</b>	<b>1.200 g</b>	----- g	
<b>Weizensauerteig:</b> Weizenmehl T. 550 Anstellgut Wasser	1.000 g 50 g 1.000 g	----- g ----- g ----- g	Zutaten von Hand verrühren. Sauerteigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C Reifezeit: 16 – 24 Std.
<b>Summe: (ohne Anstellgut)</b>	<b>2.000 g</b>	----- g	
<b>Teig:</b> Weizenmehl T. 550 Maismehl Salz Hefe Weizensauerteig Kochstück Rosmarin, getrocknet Thymian, getrocknet Muskatnuss, gemahlen Wasser BAKO-Paprika und Chili in Öl	6.800 g 2.000 g 220 g 100 g 2.000 g 1.200 g 10 g 10 g 5 g 5.500 g 1.000 g	----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g ----- g	Knetzeit: 5 Min. Stufe 1, 6 Min. Stufe 2 Teigtemperatur: 24 °C  BAKO-Paprika und Chili in Öl am Ende unterlaufen lassen (alternativ: BAKO-Getrocknete Tomaten in Öl).
<b>Summe:</b>	<b>18.845 g</b>	----- g	
<b>Dekor:</b> Dekormais (z.B. Schapfen-Mühle Ceral GranMais Granulat)	500 g	----- g	

**Teigruhe:** Den Teig in eine geölte Wanne geben und zusammenfallen. Bei 4 °C für 12 – 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. **Teigeinlage:** 580 g

**Aufarbeitung:** Den Teig auf die mit Dekormais bestreute Arbeitsfläche stürzen. Mit einem Teigteiler längliche Stücke abteilen und diese einmal zu einer Schlaufe drehen. Auf einen mit Maisgrieß bestreuten Abzieher legen und nach der Gare backen.

**Endgare:** 20 Min. bei Raumtemperatur; **Backen:** 240 °C, kräftig schwaden; **Backzeit:** 35 Min.

## Weitere Infos:

Sprechen Sie mit der Fachberatung Ihrer BÄKO-Genossenschaft.