



margo

MAIS MIX

35 %



MAIS MIX 35%

Maispower für Brot & Dekor:

Die ideale Basis für vielfältige Maisgebäcke

Die Brotvormischung überzeugt mit einem hohen Maisanteil und einem intensiven, typisch aromatischem Maisgeschmack. Sie eignet sich ideal für Gross- wie auch Kleinbrote, Zöpfe und Gipfel und kann zudem als Dekor eingesetzt werden. Der Mais Mix 35 % sorgt für eine lange Frischhaltung und ist für vegane Anwendungen geeignet.



- mit 88 % Mais-Anteil
- intensiver Maisgeschmack
- geeignet für Gross-/Kleinbrote, Zöpfe sowie Gipfel
- auch als Knusper-Dekor einsetzbar
- lange Frischhaltung der Endgebäcke
- für Veganer geeignet

Maisbrot

35 Stück à 450g Teiggewicht

TEIG

Weizenmehl Type 550	6'500 g
Mais Mix 35 %	3'500 g
Speisesalz	200 g
Backhefe	200 g
Wasser	5'700 g

DEKOR

Mais Mix 35 %	600 g
Gesamtgewicht	16'700 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit $\frac{3}{4}$ des Wassers für 8 Minuten im 1. Gang und 2 Minuten im 2. Gang mischen, danach das restliche Wasser begeben und zu einem plastischen Teig kneten.

Knetzeit:

- 8 Minuten 1. Gang
- ca. 8 Minuten 2. Gang

TEMP. / STOCKGARE

- Teigtemperatur: 26 – 28 °C
- Stockgare: 90 Minuten

AUFARBEITEN

Teigeinlage: 450 g
Teigstücke abwägen, rundwirken mit Wasser bestreichen, im Mais Mix 35 % wenden und mit dem Schluss nach oben auf Einschliessapparat setzen.

Stückgare: 45 – 60 Minuten

BACKEN

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

Ofentemperatur:

230 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 40 – 45 Minuten
50 % gebacken: 20 – 22 Minuten



Maisgipfel

ca. 90 Stück à 60g Teiggewicht

TEIG

Weizenmehl Typ 400	1'860 g
Mais Mix 35 %	690 g
Garvit Frost	375 g
Backhefe	90 g
Margarine / Butter	150 g
Wasser	1'500 g

ZUM TOURIEREN

Margarine / Butter	1'000 g
Gesamtgewicht	5'665 g

DEKOR

Mais Mix 35 %	300 g
---------------	-------

HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten ohne grössere Teigermwärmung.

Knetzeit:

- 8 Minuten 1. Gang
- ca. 4 – 5 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: max. 22 °C

Den Teig direkt nach dem Kneten rechteckig 35 x 50 cm ausrollen. Den Teig im Tiefkühler ca. 45 – 60 Minuten zugedeckt tiefkühlen lassen. Anschliessend die Margarine / Butterplatte einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

TEMP. / STOCKGARE

Den Teig einfrieren und vor dem Aufarbeiten etwa 15 Stunden im Kühlschrank lagern oder direkt etwa 12 Stunden im Kühlschrank bei 3 – 5 °C lagern und dann aufarbeiten.

AUFARBEITEN

Den Teig 3,5 – 4 mm dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Diese zu Gipfel rollen und auf Blechen angaren lassen oder sofort für den Vorrat einfrieren.

BACKEN

Mit Dampf einschliessen und bei offenem Zug rösch ausbacken. Ofentemperatur: ca. 230 °C
Backzeit: ca. 16 – 20 Minuten, je nach Teiglinggewicht und Dicke

Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung
Mais Mix 35 %	10260861	52483	35 %



ZUTATEN: Mais (88 %) (Grieß; Maisflocken; Quellmehle; Mehl); WEIZENkleber; WEIZENmehl; Palmöl; Zucker; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Säureregulator: Natriumacetate; Aroma; Säuerungsmittel: Citronensäure, Milchsäure; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Geschmacksprofil



würzig / herb



sauer / fruchtig



Popcorn



nussig / sautig

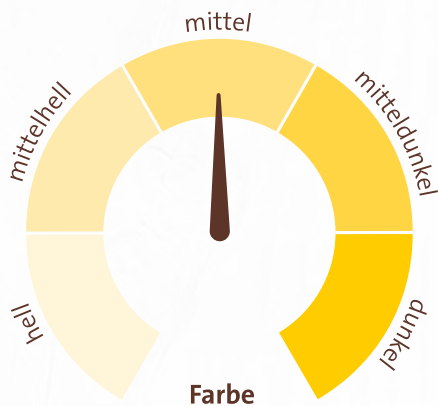


Röstaroma



süss / milchig /
Honig / Karamell

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig

Detailliertes sensorisches Profil

Geschmacksprofil

Das Maisbrot überzeugt mit seinem intensiven, langanhaltenden Maisaroma. Das liebliche, leicht süssliche Aroma erinnert stark an Popcorn und wird mit einem Hauch von Cashewnuss harmonisch abgerundet.

Konsistenz / Struktur / Farbe

Der Maisdekor macht die Kruste besonders kross und gibt ihr ein attraktives Aussehen. Die hellgelbe, feinporige Krume weist feine, sonnengelbe Maisbruchstückchen auf, was dem Brot einen kurzen und festen Biss verleiht.

Genusserlebnis

Das Maisbrot harmoniert gut mit mildem Käse, lieblichem Honig und süssen Konfitüren. Es ist ein idealer Begleiter für das Frühstücksbuffet oder als feiner Pausensnack.

