

# Mais Mix

Konzentrat zur Herstellung  
von Mais-Brot und Mais-Kleingebäck

Mehr als  
80 % Maisanteil -  
auch als Dekor geeignet



Ulmer Spatz



# Mais Mix

Konzentrat zur Herstellung  
von Mais-Brot und Mais-Kleingebäck



## Produkteigenschaften

Mais-Gebäcke liegen voll im Trend und bringen mit ihrer aufmerksamkeitsstarken, typisch gelben Farbe Abwechslung in Ihr Sortiment.

### Mais Mix

- Flexibler Einsatz für Brot und Kleingebäck
- Auch als Dekor geeignet
- Angenehmer, typischer Mais-Geschmack
- 35 %iges Konzentrat
- Sehr gute Frischhaltung, saftige Krume und knusprige Kruste

Hochwertiger Mais aus Österreich bildet mit einem Anteil von 80 % die Basis für dieses flexible Produkt zur Herstellung von Brot und Brötchen.

Die saftige Krume, exzellente Frischhaltung, eine ansprechend gelbe Farbe sowie der typische Mais-Geschmack sind Argumente, die Ihre Kunden überzeugen werden.

## Grundrezept

	Mais-Brot
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
<b>Mais Mix</b>	3,500 kg
Speisesalz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,700 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>16,100 kg</b>

## Herstellung

Knetung: 6 Minuten langsam  
3 Minuten schnell

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Einwaage: 600g

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe abwägen, rund- und etwas langwirken, in Dekor wälzen und auf Abziehapparate setzen.

Die Teiglinge bei 3/4 Gare einschneiden und mit Schwaden schieben.  
Mit geöffnetem Zug ausbacken.

## CSM Deutschland GmbH

Mainzer Straße 152-160  
D-55411 Bingen am Rhein  
Fachliche Hotline Brot/Brötchen  
0800 418 418-0 (freecall)  
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com  
www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de