



MEISTERMARKEN



Ulmer Spatz

Tiger - Maisbaguette

mit Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste

Verkehrsbezeichnung: Maisbaguette mit rustikalem Dekor

Rezept-Nr.: 00300

Erprobtes Artikelrezept
Brot

Gewicht kg	Bezeichnung	Kundenmenge kg	%
7,500	Weizenmehl Type 550		75,00
2,500	Mais Mix		25,00
0,200	Olympial Plus		2,00
0,100	Meister Goldback		1,00
0,220	Speisesalz		2,20
0,250	Hefe		2,50
5,600	Wasser, ca.		56,00
16,370	Gesamt Teig		
	Dekor :		
0,500	Mais Mix		5,00
	Miteinander vermischen:		
0,700	Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste		7,00
0,070	Sonnenblumenöl		0,70
17,640	Gesamtgewicht		TA: 156
46	Stückzahl		
350	g Einwaage.		
15	% Backverlust.		

Herstellung:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und die Teigstücke locker vorlängen. Nach der Zwischengare betriebsüblich zu Baguettes aufarbeiten mit der Paste einstreichen, in **Mais Mix** wälzen und auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche setzen.

Bei **knapper** Gare dreimal schneiden und mit **wenig Schwaden** schieben.

Mit geöffnetem Zug ausbacken.

Knetzeit: 4 Minuten langsam

6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Zwischengare: 15 Minuten

Anbacktemperatur: 220 °C (20 °C u. der Temp. für Brötchen)

Ausbacktemperatur: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)

Gesamtbackzeit: 30 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Dirk Unterberg

Telefon: 06721 - 790 206 E-Mail: Dirk.Unterberg@csembaking.com

07.04.2014