

Mexikaner-Brot

Brot Zusammensetzung:

Weizenmehl, Wasser, Maisgriess,
Sonnenblumenkerne, Maismehl, Hefe,
Salz, Pflanzenfett, Gluten, Malzmehl
(Gerste), Gewürze,
Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Brot Nährwert pro 100 g:

Energie: 1183 kJ (282 kcal)
Eiweiss: 10,4 g
Kohlenhydrate: 50,2 g
Fett: 4,1 g



Rezept:

1'000 g	Wasser
1'650 g	Mischung „Mexikaner IPS“ (Art. Nr. 1564)
35 g	Salz
35 g	Bäckerfett
20 g	Minoforce nature (Art. Nr. 1154)
10 g	Hefe

Kneten: Spiralkneter:
8 Minuten im 1. Gang (100T/Min.)
5 Minuten im 2. Gang (180T/Min.)
Optimale Teigtemperatur: 24 °C

Stockgare: 50 Minuten bei Raumtemperatur

Aufarbeiten: Teiglinge zu 450 g abwiegen, rund vorwirken
Ruhezeit 10 Minuten
Länglich formen (20 cm), mit Wasser bestreichen und
Anschliessend in der Mais-Dekoration rollen (Art. Nr. 1565)
Auf Bleche legen

Backen: mit Dampf, 3 Eintschnitte oder 1 Einschnitt
230° C ungefähr 45 Minuten
Dampfabzug bei Halbzeit ziehen