



# Mais-Chili-Brötchen

## KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

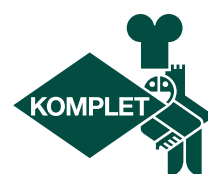
### Rezeptur für ca. 230 Stück

Teig	_____	4,000 kg	<b>KOMPLET Dinkelmaiskruste 50</b>	<b>Knetzeit (Spirale):</b>	ca. 6 Min. 1. Gang,
	_____	6,000 kg	Dinkelmehl, Type 630		ca. 7 Min. 2. Gang
	_____	0,300 kg	<b>KOMPLET Aroma-Star Universal</b>	<b>Teigtemperatur:</b>	ca. 26 °C
	_____	0,150 kg	Chili, geschrotet	<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 Min.
	_____	0,220 kg	Salz	Den Teig verwiegen und entspannen lassen.	
	_____	0,250 kg	Hefe	<b>Teigleinwaage:</b>	ca. 2,100 kg, 30er Presse
	_____	ca. 5,400 kg	Wasser	Abpressen, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und über GV führen.	
	_____	ca. 16,320 kg	Gesamtteig	<b>Lagertemperatur:</b>	ca. 5 °C
Dekor	_____	0,700 kg	Maisgrieß	<b>Reifezeit:</b>	ca. 18 - 20 Stunden
	_____	0,025 kg	Paprika, edelsüß	Auf Wunsch einschneiden und vollgarig mit Schwaden abbacken.	
				<b>Backtemperatur:</b>	ca. 220 °C fallend auf 200 °C
				<b>Backzeit:</b>	ca. 20 - 22 Min.

01/26 11552.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!