



BBQ Mais-Fladen

mit Mais Mix und Tiger Paste Smoky BBQ

Maisfladen mit rauchigem Dekor

Rezept-Nr.: 02565

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 57

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Weizenmehl Type 550	7,000	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rundwirken.
Mais Mix PO MB	3,000	Nach der Zwischengare die Teiglinge zu Fladen von ca. 20 cm Durchmesser aufarbeiten und mit Tiger Paste Smoky BBQ bestreichen.
Speiseöl: Raps	0,500	
Speisesalz	0,250	
Hefe	0,250	
Wasser, ca.	6,000	Bei voller Gare mit wenig Schwaden schieben. Heiß und schnell backen.

Dekor:		
Tiger Paste® Smoky BBQ PO SG	0,600	Knetung: 6 Minuten langsam ca. 7 Minuten schnell (Teig muss sich vom Kesselrand lösen)
		Teigtemperatur: 24 °C
		Teigruhe: 20 Minuten
		Teigeinlage: 300 g
		Zwischengare: 30 Minuten
		Backtemperatur: 250 °C
		Backzeit: 12 Minuten

Gesamtgewicht: 17,600 kg

Ofentemp.: 250 °C (10 °C über der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 12 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): Heinz-Georg Janßen.

Telefon: 0800 418 418 0 E-Mail: heinz-georg.janssen@csmingredients.com.

05.09.2022