

Mais brød

med IREKS CARAT (Frost)

og IREKS GOLDEN MAIS

RECIPE SERVICE

POOLISH:

Hvetemel	2.000 g
Gjær	0.040 g
Vann	2.000 g
Total	4.040 g

Eltetid: 5 min langsom

Deig temperatur: 24 °C

Rasketid: Står 2 – 3 timer i bakeriet, stilles på kjøll ved 8 c
Kan da brukes i ca. 20 – 24 timer

DEIGEN:

Poolish	4.040 g
Hvetemel	4.500 g
IREKS CARAT(Frost)	0.150 g
IREKS GOLDEN MAIS	3.500 g
Margarin	0.200 g
Gjær	0.200 g
Vann, ca.	3.200 g
Total	15.790 g

Eltetid: 3 + 6 min

Deig temperatur: 24 °C

Liggetid: 20 min

Deigvekt: 0.600 g

Form: Firkant/Rektangel

Anvisning: Raskes i IREKS plastkasse (6.000 – 4.800 g deig),
direkte eller over kjøll

Raske tid: Ca. 90 – 120 min

Steketemperatur: 240 °C – 225 °C steam (steinovn)

Steketid: Ca. 20 + 10 min (etter ønske & størrelse)

Topping: Maisgrits/Sesam/Pasta mel

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS