

Viva Mexico

daheim + unterwegs
Brot des Monats

Gesamtmehlmenge 10,0 kg

Zutaten in %

80,0 %	Weizenmehl, Type 1050
15,0 %	Maismehl
5,0 %	Maisgrieß (Polenta)
2,0 %	Hefe
2,2 %	Salz
55,0 %	Wasser (ca.)
3 %	Jalapeno, frisch oder eingelegt, gehackt
15 %	Mais, ganze Körner



Weizenvorteig:

Weizenmehl	=	50 % vom Weizenmehl (Type 1050)	4,000 kg
Hefe	=	2 % vom Vorteigmehl	0,080 kg
Salz	=	2 % vom Vorteigmehl	0,080 kg
Wasser	=	65 % vom Vorteigmehl	2,600 l

Weizenvorteig 6,760 kg

Vorteigtemperatur: 24 - 26°C

Reifezeit: 1 Stunde bei Raumtemp. anschließend max. 48 Stunden bei 4°C

Teigbereitung:

6,760 kg	Weizenvorteig		
4,000 kg	Weizenmehl, Type 1050		
1,500 kg	Maismehl	Teigeinlage:	600 g
0,500 kg	Maisgrieß (Polenta)	Stückzahl:	29
0,120 kg	Hefe		
0,140 kg	Salz		
2,900 l	Wasser		
0,300 kg	Jalapeno Chilis		
1,500 kg	Mais, ganze Körner		

17,720 kg Gesamtteig

Teigtemperatur: ca. 25 - 26°C

Teigruhezeit: ca. 25 Minuten

Aufarbeiten:

Teigstücke rund- und lang wirken, anfeuchten und in Maisgries wälzen. Dann mit dem Schluss nach unten in gestaubte Körbe legen.

Stückgare & Backen:

Gärraumtemperatur. ca. 30 – 35°C

Rel. Luftfeuchte: ca. 70 – 75 %

Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluss nach unten aus den Körben kippen. Nach Belieben einschneiden und mit Schwaden schieben.

Nach ca. 1,5 Minuten den Zug ziehen.

Ofentemperatur: ca. 20°C über Brötchenbacktemperatur
bei fallender Hitze kräftig ausbacken

Backzeit: ca. 55 Minuten