

# VITAMAIS

BAKERY VITAMAIS

Excellent mix to make tasty bread, focaccia, breadsticks and snacks made from puffcorn, sunflower seeds and extra-virgin olive oil. Its special composition gives end product excellent flavour and aroma and the presence of extra-virgin oil enhances taste and the crumbly texture.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080409

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

## INFO

Beschreibung

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Komplettmischung für die Herstellung von Brot mit gepufftem Mais, Sonnenblumenkernen und nativem Olivenöl extra. Mit VITAMAIS lassen sich außerdem Focaccia, Grissini und leckere Snacks herstellen.

### **Denomination**

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Brot aus gepufftem Mais, Sonnenblumenkernen und nativem Olivenöl extra.

### **Directions for use**

**BROT**

VITAMAIS 10 kg

Wasser 4,5-5 kg

Hefe 300 g

Knetzeit: 4 Minuten auf Stufe 1

8-10 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 10-15 Minuten bei 22-24 °C

Teigteilung: Teigstücke von 60 g bis 300 g

Formgebung: nach Belieben rollen

Gärung: 50-60 Minuten bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 15-18 Minuten bei 220-230 °C 60; 30 Minuten für Teigstücke von 300 g

TEIG: Die Knetzeit von 12-14 Minuten bezieht sich auf Spiralkneter, bei Knetmaschinen mit Knetarmen ist eine längere Knetzeit erforderlich; den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT: Den Teig 10-15 Minuten bei 22-24 °C ruhen lassen und dann in die gewünschten Stücke teilen.

FORMEN: Zu Brötchen, Broten usw. formen und mit MAIS DECO' dekorieren.

GÄRUNG: In den Gärschrank bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 % für 50-60 Minuten.

BACKEN: 18-20 Minuten bei 220-230 °C. Es wird empfohlen, das Ventil kurz vor Ende der Backzeit zu öffnen, damit das Brot gut trocknen kann.

**FOCACCIA**

VITAMAIS 10 kg

Wasser 5-5,5 kg

Hefe 0,3 kg

Knetzeit: 15 Minuten (Spiralkneter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei 22-24 °C

Teigteilung: Teigstücke von 1100-1300 g pro Backblech von 60x40 cm.

Gärung: 50-60 Minuten bei 28-30 °C

bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70-80 %

Backen: 15-20 Minuten bei 220-240 °C

TEIG: Die Knetzeit von 15 Minuten bezieht sich auf Spiralkneter, bei Knetmaschinen mit Knetarmen ist eine längere Knetzeit erforderlich; den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist.

RUHEZEIT: Die bereits abgewogenen Teigstücke (1,1-1,3 kg für Backbleche von 60 x 40 cm) 15-20 Minuten bei 22-24 °C direkt auf den bereits geölten Backblechen gehen lassen.

FORMEN: Den Teig gleichmäßig auf den Backblechen flach drücken.

GÄRUNG: In den Gärschrank bei 30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 80 % stellen.

BACKEN: Vor dem Backen erneut mit den Fingern flach drücken, reichlich mit Olivenöl bestreichen, salzen und nach Belieben mit Rosmarin garnieren. Bei 230 °C etwa 15-20 Minuten backen.

**GRISSINI VITAMAIS**

VITAMAIS 10 kg

Wasser 5-5,5 kg

Hefe 0,3 kg

Alle Zutaten ca. 15 Minuten lang kneten. Einen „Laib“ formen und zugedeckt 15-20 Minuten gehen lassen; dann den Laib in Teigstreifen mit dem gewünschten Gewicht für jedes einzelne Grissino schneiden, die Grissini mit den Händen formen und durch MAIS DECO' ziehen. Etwa 30 Minuten gehen lassen und bei 220-230 °C backen.

**SNACK VITAMAIS**

VITAMAIS 10 kg

Wasser 4,5-5 kg



**Extraordinary  
made simple.**

Hefe 0,3 kg

Margarine 3 kg (MARBUR PLATTE CROISSANT BLÄTTERTEIG)

Alle Zutaten außer der Margarine zu einem elastischen Teig verkneten. Bei Raumtemperatur etwa 10 Minuten ruhen lassen.

ZUBEREITUNG: Den Teig ausrollen, die Margarine in die Mitte geben und den Teig so darüber falten, dass sie vollständig umhüllt ist. Den Teig ausrollen und viermal falten. Den Vorgang des Ausrollens und Faltens zweimal wiederholen, sodass insgesamt zwei Vierfachfalten entstehen, dann 10-15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig schließlich auf eine Dicke von etwa 5 Millimetern ausrollen und dann in Stäbchen, Twists, Schleifen, Scheiben usw. schneiden. Nach Belieben mit MAIS DECO' dekorieren. 30 Minuten bei 28-30 °C gehen lassen, dann bei 220 °C backen, wobei die Backzeit je nach Größe der Snacks variiert.

#### HINWEISE

Die empfohlenen Zeiten für Kneten, Ruhen, Gehenlassen und Backen können nach Ermessen des Bäckers geändert werden, um sie an die besonderen Anforderungen der Verarbeitung anzupassen.



Extraordinary  
made simple.