

VITAMAIS EASY

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 01080451

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Fertigmischung für die Herstellung von Brot aus Mais, Sonnenblumenkernen und nativem Olivenöl extra. Mit VITAMAIS EASY lassen sich außerdem Focaccia, Grissini und leckere Snacks herstellen.

Denomination

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

Directions for use

BROT

VITAMAIS EASY 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: 20 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.



**Extraordinary
made simple.**