

# 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

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080451

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Milch



Senf



Semi

## INFO

### Beschreibung

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## **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.**