



Maismehl CEASAN naturel

Rezept: 1'000 gr. **CEASAN naturel** 200 gr. **ZIPANIA/Mandelmasse**
1'500 gr. Weissmehl **IPS** 120 gr. Hefe
1'000 gr. Wasser 30 gr. Salz
150 gr. Butter 600 gr. Sultaninen (bio)
2 St Eier

Herstellung: Sultaninen (bio) kurz einweichen und abtropfen lassen, diese dem Teig erst am Schluss begeben.

Alle Zutaten ausser den Sultaninen (bio) zu einem Teig verarbeiten - Salz erst nach dem Mischen begeben.

Teigen: Mischgang 8 Minuten
Kneten (2. Gang) max. 2 Minuten

Teigruhe: ca. 25 Minuten in der Zwischenzeit 1 x aufziehen

Stückgewicht: 350 - 400 gr. Stk. für grosse Maisgebäcke
80 - 100 gr. Stk. für kleine Maisgebäcke

Stückgare: ca. 30 Minuten

Ofentemperatur: Rotairofen ca. 240° C (wie Zöpfe)
Etagenofen ca. 200° C

Dampf: Rotairofen schwach
Etagenofen ohne Dampf

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten grosse Maisgebäcke
ca. 18 - 20 Minuten kleine Maisgebäcke

Zusammensetzung: Weizenmehl IPS, Maismehl IPS 20%, Zucker CH, Magermilchpulver CH, Weizenkleber, Weizenstärke, pflanz. Fette (ungehärtet), Dextrose, Gerstenmalzmehl, Acerolapulver, Enzyme



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052 202 64 31

Maismehl Ceasan naturel .doc



IPS Zertifizierung:
ProCert

www.hauser.ch