

Schapfen
Mühle

seit 1452



MAIS

MIX



Genusserlebnis mit südländischen Charme.



MAIS

MIX

Gute Gründe für den Einsatz von Schapfen Mais Mix

DAS PRODUKT

- ▶ Wirtschaftliche Einsatzmenge
- ▶ Höchste Qualität mit trendigem Mais
- ▶ Für eine Vielzahl an kreativen Maisgebäcken

DIE VERARBEITUNG

- ▶ Sichere und zuverlässige Verarbeitung
- ▶ Optimale Maschinengängigkeit
- ▶ Für jede Führungsart geeignet

DIE GEBÄCKE

- ▶ Einzigartiger Mais-Geschmack
- ▶ Harmonische Gewürzkombinationen
- ▶ Unbegrenzten Möglichkeiten mit höchstem Genuss

Schapfen Mais Mix ist eine zuverlässige Mühlenvormischung als Basis zur Herstellung von kreativen Maisgebäcken nach südländischer Art. Die hervorragenden Verarbeitungseigenschaften und die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten sind charakteristisch für dieses Produkt. Neben einem hohen Anteil an Maisgrieß enthält das Produkt reichlich Sonnenblumenkerne. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und Gewürzkombinationen sorgen für einen unverwechselbaren Geschmack. Die flexible Zugabe von z. B. Chili, getrockneten Tomaten und Feta ermöglicht kreative Eigenkreationen und eine grenzenlose Gebäckvielfalt.

Unsere Gebäckhighlights für Ihre Verkaufstheke

Maisbrot

Die goldgelbe Farbe und die lockere, weiche Krume kombiniert mit knusprigem Mais-Dekor sprechen für sich. Dieses leckere Maisbrot mit Sonnenblumenkernen eignet sich hervorragend für herzhafte Kombinationen und zum Grillen.

Mais-Baguette

Ein optisches Highlight für Ihre Theke! Dieses rustikale Mais-Baguette besticht mit seiner gelben Krumenfarbe, der rustikalen Gebäckoptik und seinem einzigartigen Geschmack.

Kürbiskern-Mais-Ciabatta

Der leckere Klassiker aus dem Süden darf in keiner Snacktheke fehlen. Röstiger Sesam, wertvolle Kürbiskerne und aromatisches Olivenöl verfeinern den unverwechselbaren Geschmack. Ein leckerer Snack für jede Gelegenheit!

Mais-Buns

Die maisgelbe Farbe und die weiche und saftige Krume machen diese Buns besonders lecker. Mais-Buns sind variantenreich und lassen sich kreativ belegen. Auch beliebt als Partybrot oder als Beilage zum Grillen.

Mais-Croissants

Mais-Croissants sind eine hervorragende Alternative zum klassischen Croissant. Charakteristisch ist die maisgelbe Krume, die zartsplittrige Textur und der harmonische Geschmack.

Maisbrot

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Maisbrot, Maisgebäck
Rezept-Nr. 132230.2001

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50 % **Schapfen Mais Mix**

50 % Schapfen Weizenmehl Type 550

5,000 kg	Schapfen Mais Mix
5,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,300 kg	Hefe
6,000 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
16,300 kg	Gesamtteig (ca.)

Kneten: 6 Minuten langsam + 6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26 – 28 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg für 0,500 kg Brote

Aufarbeiten: Teigstücke abwiegen, rund- und langwirken. Oberfläche befeuchten und in **CeralGran Mais Granulat** wälzen.
Mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum.

Backen: Mit $\frac{3}{4}$ Gare zwei- bis dreimal schräg einschneiden und mit guter Gare schieben.

Backtemperatur: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 40 – 45 Minuten



Mais-Baguette

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Maisgebäck
Rezept-Nr. 132230.2006

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50 % **Schapfen Mais Mix**

50 % Schapfen Weizenmehl Type 550

5,000 kg	Schapfen Mais Mix
5,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,300 kg	Schapfen Baguette 3 %
0,200 kg	Hefe
0,200 kg	Speiseöl
6,800 kg	Wasser (ca.)

17,500 kg	Gesamtteig (ca.)
-----------	------------------

Kneten:	6 Minuten langsam + 10 Minuten schnell
Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	0,320 kg für 0,250 kg Baguettes
Zwischengare:	30 Minuten
Aufarbeiten:	Nach der Teigruhe abwiegen, schonend zusammenlegen und abdecken. Im Anschluss an die Zwischengare die Teigstücke aufarbeiten.
Stückgare:	Bei +5 °C in der Kühlzelle.
Backen:	Die Teigstücke aus der Kühlung 30 – 60 Minuten akklimatisieren lassen. Auf Abziehapparate umsetzen und dreimal längs unter die Teighaut schneiden. Mit mittlerer Schwadenmenge schieben. Nach 15 Minuten den Zug ziehen.
Backtemperatur:	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur, nach 10 Minuten fallend auf 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	25 – 30 Minuten



Kürbiskern-Mais-Ciabatta

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Kürbiskern-Mais-Ciabatta
Rezept-Nr. 132230.2007

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50 % **Schapfen Mais Mix**

50 % Schapfen Weizenmehl Type 550

Quellstück

5,000 kg	Schapfen Mais Mix
1,000 kg	Kürbiskerne, geröstet
0,500 kg	Sesam, geröstet
5,500 kg	Wasser
<hr/>	
12,000 kg	Quellstück
	Stehzeit: 15 Minuten

Hauptteig

12,000 kg	Quellstück
5,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,300 kg	Schapfen Baguette 3 %
0,300 kg	Olivöl, zum Schluss unterkneten
0,200 kg	Apfelessig
0,150 kg	Hefe
0,060 kg	Salz
1,700 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
19,710 kg	Gesamtteig (ca.)

Kneten: 6 Minuten langsam + 14 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24 – 26 °C, den Teig auf 4 – 5 geölte Teigwannen aufteilen.

Teigruhe: Bei + 5 °C über Nacht in der Kühlung.

Teigeinlage: 0,300 kg

Aufarbeiten: Arbeitstisch gut mit Schapfen Weizenmehl Type 550 stauben und den Teig auf das Mehl stürzen. Mit einem Teigschaber die gewünschte Größe abstechen. Die Oberfläche in Dekormischung wälzen, einmal zu einer Schleife verdrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech absetzen.

Stückgare: 30 – 60 Minuten im Raum.

Backen: Das Backpapier direkt auf den Abziehapparat ziehen. Mit mittlerer Schwadenmenge schieben. Nach 15 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, nach 15 Minuten fallend auf 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Dekormischung: 1,000 kg Gouda gerieben, 0,500 kg **CeralGran Mais Granulat**, 0,010 kg Paprika edelsüß, 0,010 kg Pfeffer schwarz gemahlen



Mais-Buns

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Maiskleingebäck
Rezept-Nr. 132230.1003

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50 % **Schapfen Mais Mix**

50 % Schapfen Weizenmehl Type 550

5,000 kg	Schapfen Mais Mix
5,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,600 kg	Backmargarine
0,400 kg	Hefe
0,300 kg	Schapfen Eco-Allround
0,300 kg	Vollmilchpulver
0,200 kg	Zucker
5,500 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
17,300 kg	Gesamtteig (ca.)

Kneten:	6 Minuten langsam + 6 Minuten schnell
Teigtemperatur:	25 – 27 °C
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinlage:	2,400 kg pro Presse
Zwischengare:	10 Minuten
Aufarbeiten:	Den Teig abwiegen und rundwirken. Nach der Zwischengare rundscheifen und etwas entspannen lassen. Danach auf 5 mm Dicke ausrollen und auf Lochbleche absetzen.
Stückgare:	Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum.
Backen:	Teigstücke bei guter Gare mit Vollei abstreichen und ohne Schwaden schieben.
Backtemperatur:	250 °C (10 °C über Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	12 – 15 Minuten, die Gebäcke sollen eine etwas weiche, goldbraune Kruste bekommen.
Fachlicher Tipp:	Mais-Buns können nach Belieben auch mit CeralGran Mais Granulat oder Sesam veredelt werden.



Mais-Croissant

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichnung: Mais-Croissant
Rezept-Nr. 132230.1004

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl

50 % **Schapfen Mais Mix**

50 % Schapfen Weizenmehl Type 550

5,000 kg	Schapfen Mais Mix
5,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,300 kg	Schapfen Eco-Allround
0,500 kg	Hefe
5,400 kg	Wasser (ca.)
<hr/>	
16,200 kg	Gesamtteig (ca.)

Kneten: 6 Minuten langsam + 5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Teigruhe: 30 Minuten in der Kühlung

Aufarbeiten: 1,000 kg Grundteig wird mit 0,200 kg Plunder- oder Croissantmargarine mit drei einfachen Touren touriert. Vor der dritten Tour ca. 30 Minuten Teigentspannungsphase in der Kühlung einplanen. Danach den Teig auf eine Breite von 42 cm und eine Stärke von 3,5 mm ausrollen. In Dreiecke (21 cm x 12 cm, entspricht ca. 75 g Teiggewicht) einteilen und zu Croissants aufrollen. Mit Wasser abstreichen, in **CeralGran Mais Granulat** drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech absetzen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Die Teiglinge bei guter Gare etwas absteifen. Mit reichlich Schwaden backen.

Backtemperatur: 240 °C (Brötchenbacktemperatur, fallend auf 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 18 Minuten



Unser Getreide.

DE
Ausgabe
09.2023

Die SchapfenMühle Wertekette: Lückenlose Qualität von Anfang an

Die Wertekette als Symbol für Qualität und Vertrauen ist einzigartig und das Markenzeichen der SchapfenMühle. Sie definiert den konsequenten Prozess von der Saatgutauswahl über die Ernte bis hin zum Endprodukt. Dieser Prozess garantiert eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Anbau.



Tradition trifft Innovation, denn die SchapfenMühle ist eine moderne Mühle mit langer Tradition. Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen wurde 1452 erstmals urkundlich erwähnt. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die unser Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen.

Die SchapfenMühle als Getreidespezialist ist Ihr Partner und steht für Vertrauen von Anfang an.

Saatgut wird nur von nachhaltig und wertebewusst arbeitenden Lieferanten akzeptiert. Ein Großteil des Getreides stammt von Landwirten aus der Region. Unsere Anbaukontrakte garantieren ein hohes Maß an Sicherheit und Qualität. Die SchapfenMühle engagiert sich außerdem für den Erhalt von Urgetreidesorten wie Dinkel und Emmer.

Das Herzstück unserer Produktion ist die Mühle. In der Mehlmühle werden Getreideprodukte standardisiert oder kundenindividuell vermahlen. In der Schälmmühle wird Spelzgetreide geschält, sprich von seiner Umhüllung, den Spelzen, getrennt. Danach wird das Getreide durch verschiedene Techniken weiterverarbeitet und veredelt.

Zu unseren natürlichen und veredelten Getreideprodukten gehören u. a. Mühlenmischungen, Mehle in Bäckerqualität, Flocken und gepuffte Körner. Unser vielfältiges Sortiment ist das Ergebnis jahrelanger Erfahrung in der Getreideverarbeitung und stetigem Erfahrungsaustausch mit unseren Kunden.

Die Bedürfnisse Ihrer und unserer Kunden nach hochwertigen, authentischen und genussvollen Lebensmitteln aus Getreide stehen für uns im Mittelpunkt. Durch die Rückverfolgbarkeit des Getreides bis zum Anbau garantieren wir beste Qualität. Hochwertige und innovative Mühlenprodukte sichern Ihren Verkaufserfolg.



„Ich garantiere höchste Mühlenqualität.“

