



**«Маис Микс» Состав:** Кукуруза, клейстеризованная кукурузная мука, пшеничная клейковина, растительное масло (пальмовое), эмульгатор Е 472е, соевый лецитин, подслащенный порошок молочной сыворотки, сахар, регулятор кислотности Е 262, ароматизатор, лимонная кислота, молочная кислота, ферменты, аскорбиновая кислота

## Хлеб «Ацтеков»

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Смесь «Маис Микс»	35,0
Мука пшеничная в/с	65,0
Дрожжи х/п прессованные	3,0
Соль повар. пищ.	2,0
Вода	48,0-50,0

### Технологические рекомендации

Тесто готовят ускоренным способом. В тестомесильную машину загружают все сырье согласно рецептуре. Замес в течение **4-6 мин** на 1-ой скорости и **6-8 мин.** на 2-ой скорости. Температура теста после замеса **24-26°C**. Продолжительность брожения теста в деже составляет **15-20 мин.**

Готовое тесто делят вручную или на тестоделительных машинах, после чего тестовые заготовки формуют. Допускается использование смеси «Маис Микс» в качестве отделки в дозировке 3-5 %. Сформованные заготовки укладывают в формы или на листы и направляют на расстойку.

Расстойка при температуре **36-38°C** и относительной влажности воздуха **75-80%**. Продолжительность окончательной расстойки **50-70мин.** Перед посадкой тестовых заготовок в печь производят надрезы, наколы, отделку поверхности сыром.

Выпечку изделий осуществляют в хлебопекарных печах любой конструкции. Температура посадки в печь **240-230°C** с подачей пара, затем постепенно ее снижают до **210-200°C** (если позволяет конструкция печи). Общее время выпечки **25-30мин** в зависимости от массы и формы изделия.

**СиЭсЭм Россия**

129626, Москва, ул. Маломосковская, д. 22, стр. 1 БЦ "Антарис", офис 222  
Тел.: +7 (495) 669-61-37 Факс: +7 (495) 669-61-38 e-mail [info.russia@csmglobal.com](mailto:info.russia@csmglobal.com)



## Хлеб из кукурузной муки – наследие Ацтеков

Существует предположение, что кукуруза — самое древнее хлебное растение в мире, она была введена в культуру 10 тыс. лет назад на территории современной Мексики. Роль кукурузы в истории трудно переоценить. Можно утверждать, что цивилизации ацтеков, майя и др. — обязаны своим расцветом прежде всего культуре кукурузы, потому что именно она легла в основу высокопродуктивного земледелия, без которого не могло возникнуть развитое общество. В ацтекской мифологии у бога солнца и богини луны был сын Синтеотль — бог кукурузы. Обычно он изображался в виде юноши с наполненной кукурузными початками сумкой за спиной и початками в руках. По преданиям, он был разрублен из зависти другим божеством на части, которые превратились в кукурузу и другие полезные растения. Само мексиканское название кукурузы *tlalli* означает «наше тело». Ацтеки также почитали богиню кукурузы Шилонен, бывшую одновременно богиней изобилия и домашнего очага. Она изображалась в виде женщины в жёлто-красном платье с двумя початками кукурузы в левой руке.

В кукурузной муке содержатся сахара, витамины группы В, витамины РР, минеральные соли калия, железа, фосфора, кальция, магния, каротина, крахмала. По своим питательным и полезным свойствам эта мука гораздо лучше чем пшеничная. Ее использование помогает восстановить работу кишечника и желудка, нормализует внутреннюю микрофлору. Даже не смотря на то, что в ней гораздо выше индексы кислотности, жирности и калорийности, кукурузная мука обладает высокими вкусовыми качествами, способствует нормализации уровня холестерина в крови и состояния кровеносных сосудов. Мука из кукурузы полезна при сердечно-сосудистых заболеваниях, нарушении кровообращения, малокровии, болезнях желчевыводящих путей, она замедляет процессы старения, укрепляет зубы и т.д.

Хлеб выпеченный из кукурузной муки имеет приятный аромат запеченной кукурузы, мякиш солнечно-желтого цвета, и насыщенный вкус.