



Malz direkt

... für einzigartige Weizenkleingebäcke in direkter Führung



Malz direkt

Deklarationsfreundliches Backmittel für Weizenkleingebäck

Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ trockene, wollige Teigeigenschaften
- ✓ guter Maschinenlauf und gut formbare Teige
- ✓ reibungsloser Produktionsablauf bei bester Endgarstabilität und ausgezeichnetem Ofennachtrieb

Gebäckeigenschaften:

- ✓ zartsplittrige, goldknu sprige Kruste
- ✓ geschmackvolle, saftige Krume
- ✓ unverwechselbarer, malzig-aromatischer Geschmack
- ✓ Brötchen nach bester Handwerkstradition
- ✓ ursprünglicher Brötchengenuss aufgrund rein pflanzlicher Zutaten

Einsatzbereich:

Alle Form- und Ausbund-Brötchen, speziell in direkter Führung.

Zugabemenge auf Mehl: 4,0 – 5,0 %

| Rezeptur | Direkte Führung |
|-----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg |
| Malz direkt | 0,400 – 0,500 kg |
| Hefe | 0,400 kg |
| Meersalz (o. a. Salz) | 0,200 kg |
| Wasser (ca.) | 5,700 kg |
| Teigtemperatur | 26 °C |
| Teigruhe | 10 – 15 Minuten |
| Backtemperatur | 240 °C |
| Backzeit | 18 – 20 Minuten |



Hinweis:

Gute Teigentwicklung ist wichtig für eine gute Brötchenqualität.

Inhaltsstoffe des Produkts:

Malzmehl (Gerste, Weizen) geröstet, Weizenkeime, Quellmehl (Weizen, Hafer), Traubenzucker, Weizenkleber, Weizenvollkornmehl, Roggenmehl, pflanzliches Fett, Zucker, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Erbsenspeisekleie, Weizensauerteig getrocknet, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

BIB-Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.
Internet: www.BIB-UlmerSpatz.de

1205/20/JBA1