

*allesgute*

# *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:

- ✔ zartsplittige, 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
<b>Malz direkt</b>	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](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)

1205/20/JBA1