



# *Malz universal*

... für einzigartige Weizenkleingebäcke in jeder Führung



# Malz universal

## Deklarationsfreundliches Backmittel für Weizenkleingebäck

### Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ universelle Einsatzfähigkeit: Produktionsmöglichkeit in direkter Führung sowie über Gärzeitsteuerung
- ✓ optimale Teigentwicklung: Guter Maschinenlauf durch trockene, wollige und gut formbare Teige
- ✓ zuverlässige Praxiseigenschaften: Reibungsloser Produktionsablauf bei bester Endgarstabilität und ausgezeichnetem Ofennachtrieb – unabhängig von der Führungsart

### Gebäckeigenschaften:

- ✓ hohe Ausbundsicherheit
- ✓ glänzende, goldknusprige Kruste
- ✓ geschmackvolle, saftige Krume
- ✓ unverwechselbarer, malzig-aromatischer Geschmack
- ✓ Sicherheit in den Backergebnissen garantiert rund um die Uhr eine konstant hohe Spitzenqualität in den Verkaufsstellen
- ✓ ursprünglicher Brötchengenuss aufgrund rein pflanzlicher Zutaten

### Einsatzbereich:

Alle Form- und Ausbund-Brötchen, die in direkter Führung, über Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung hergestellt werden.

**Zugabemenge** auf Mehl: 4,0 – 5,0 %

Rezeptur	Direkte Führung	Gärverzögerung	Gärunterbrechung
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
<b>Malz universal</b>	0,400 – 0,500 kg	0,400 – 0,500 kg	0,400 – 0,500 kg
Hefe	0,400 kg	0,200 – 0,300 kg *	0,400 kg
Meersalz (o. a. Salz)	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Wasser (ca.)	5,700 kg	5,700 kg	5,700 kg
Teigtemperatur	26 °C	26 °C	26 °C
Teigruhe	10 – 15 Minuten	10 – 15 Minuten	10 – 15 Minuten
Backtemperatur	240 °C	240 °C	240 °C
Backzeit	18 – 20 Minuten	18 – 20 Minuten	18 – 20 Minuten

\* Je nach Führungsart

### Hinweis:

Gute Teigentwicklung ist wichtig für eine gute Brötchenqualität. Deshalb nach dem Aufarbeiten und vor dem Einbringen in den Gärunterbrecher 5 – 10 Minuten Vorgare einhalten.

### Inhaltsstoffe des Produkts:

Malzmehl (Weizen, Gerste) z. T. geröstet, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Quellmehl (Hafer, Weizen), Traubenzucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Weizenkeime, Zucker, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, pflanzliches Fett, Weizensauerteig getrocknet, Weizenmehl, 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/BA1