

*allesgute*

# Malz GU/GV

... für einzigartige Weizenkleingebäcke







# Malz GU/GV

**Deklarationsfreundliches Backmittel für Weizenkleingebäck**

**Verarbeitungseigenschaften:**

- ✓ praxisgerechte Teigentwicklung – wollige und gut formbare Teige
- ✓ hohe Betriebssicherheit – maschinengerechte Teige sichern Ihnen einen reibungslosen Produktionsablauf
- ✓ optimale Endgarstabilität bringt Sicherheit in Ihre Gebäckqualität

**Gebäckeigenschaften:**

- ✓ hohe Ausbundsicherheit
- ✓ glänzende, goldknusprige Kruste
- ✓ geschmackvolle, saftige Krume
- ✓ unverwechselbarer, malzig-aromatischer Geschmack
- ✓ ursprünglicher Brötchengenuss

**Einsatzbereich:**

Alle Form- und Ausbundbrötchen, die über Gärunterbrechung oder Gärverzögerung hergestellt werden.

**Zugabemenge** auf Mehl: 4,0 – 5,0 %

Rezeptur	Gärverzögerung	Gärzeitunterbrechung
Bio-Weizenmehl Type 550	10,000 kg	10,000 kg
<i>allegute Malz GU/GV</i>	0,400 – 0,500 kg	0,400 – 0,500 kg
Hefe	0,200 – 0,300 kg *	0,400 kg
Meersalz (o. a. Salz)	0,200 kg	0,200 kg
Wasser (ca.)	5,600 kg	5,600 kg
Teigtemperatur	24 °C	24 °C
Teigruhe	10 Minuten	10 Minuten
Backtemperatur	240 °C	240 °C
Backzeit	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:**

Weizenkleber, Malzmehl (Weizen, Gerste) z. T. geröstet, Weizenstärke, Stabilisator: Guarkernmehl, Weizenquellmehl, pflanzliches Fett, Zucker, Traubenzucker, Weizenextrakt getrocknet, Glucosesirup getrocknet, Gerstenmalzextrakt getrocknet, Mineralstoffkonzentrat aus der Milch, pflanzliches Öl, 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)



0307/13\_BAI