



Brezelmalz

... dem Geschmack zuliebe!



Bewährte Ulmer Spatz Qualität – der pastenförmige
Spezialist für Ihre unwiderstehlichen Laugenspezialitäten

Jetzt Neu!

- ☆ bessere Teigentspannung
- ☆ verbesserte Endgarstabilität
- ☆ ohne Verwendung von gehärteten Fetten und Ölen



Ulmer Spatz



Brezelmalz

Mit den 5 Markenzeichen für einen unverwechselbaren Geschmack, die Kenner und Genießer gleichermaßen überzeugen. Und das auf höchstem Niveau!



1 Erfahrung und Know-how
Vom führenden Hersteller von Premium-Backmitteln. Aus Traditions- und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit wertvollen Rohstoffen und feinsten Zutaten entwickelt.

2 Unverwechselbarer Geschmack
Hochwertige, **ungehärtete** Fette und Öle kombiniert mit edelstem Gerstenmalzextrakt erzeugen einen herrlich malzigen Geschmack.

3 Produktionssicherheit durch exzellente Verarbeitungseigenschaften
Rationell und sicher in der Verarbeitung auf Grund glatter, plastischer und gut dehnbarer Teige – auch bei größeren Teigchargen.

4 Optimale Endgarstabilität
In der direkten Führung als auch bei der Gärunterbrechung sind die Anforderungen an die Teiglinge enorm gestiegen. Die fein-abgestimmte Wirkstoffkompositionen von „unser Ulmer“ Brezelmalz bewirken eine hohe Endgarstabilität und ein optimales Volumen.

5 Zufriedene Kunden
Ob bayrische, schwäbische oder andere Laugengebäcke – so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!

Dem Geschmack zuliebe:
Vorzüglich, goldbraun glänzende Laugengebäcke mit exzellentem malzig-aromatischem Geschmack und verführerischem Duft. Die zartsplittrige und langanhaltende Rösche runden den Genuss ab.



Weitere Informationen über die „unser Ulmer“ Familie erhalten Sie gerne von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.



... dem Geschmack
zuliebe!



Ulmer Spatz



Brezelmalz

... dem Geschmack zuliebe!



Meine Lieblingsrezepte

Einsatzbereich: Bayrische bzw. schwäbische Brezel oder andere Laugengebäcke. Zugabemenge auf Mehl: 4,0 %

Anwendungsempfehlungen	Bayrische Brezn	Schwäbische Brezel
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	10,000 kg
Unser Ulmer Brezelmalz	0,400 kg	0,400 kg
Grand Patissier Back	-	0,100 – 0,400 kg*
Hefe	0,200 – 0,300 kg	0,200 – 0,300 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser (ca.)	4,800 kg	4,700 kg
Teigtemperatur	24 – 26 °C	24 – 26 °C
Teigruhe	5 Min.	5 Min.
Backtemperatur	230 °C**	230 °C**
Backzeit	13 – 14 Min.	13 – 14 Min.

* Die Wassermenge der Fettmenge anpassen

** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Hinweise:

Nach dem Aufarbeiten sollen die Brezeln in einem nicht zu feuchten Gärraum auf Stückgare gestellt werden. Teigstücke nach der Gare gut absteifen lassen, belaugen, schneiden und salzen.

Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Fachliche Hotline Brot/Brötchen
0800 418 418-0 (freecall)
E-Mail: hotline.brot-broetchen@csmglobal.com
www.UlmerSpatz.de

Mein Tipp:

Die Stückgare unter einer Plastikhaube ist vorteilhaft. Hierdurch wird die Teigoberfläche nicht zu feucht und der Teigling steift besser ab. Dadurch wird die Lauge besser angenommen.