



Meister- malz

... dem Geschmack
zuliebe!



Bewährte Ulmer Spatz Qualität -
meisterlich abgestimmt für die traditionelle direkte Führung



Ulmer Spatz



Meistermalz

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
Die „unser Ulmer“ Malzextrakt-Kompetenz bietet Ihnen hochwertigsten Malzextrakt an erster Stelle: aus sonnengereifter Gerste gewonnen, für den einzigartigen, herrlich malzigen Geschmack.

3 Produktionssicherheit durch exzellente Verarbeitungseigenschaften
Hervorragende Aufarbeitungseigenschaften durch trockene, gut formbare Teiglinge sichern den Produktionsablauf.

4 Modernste Backtechnik
Die harmonische Rohstoffkomposition aus Malzextrakt und Lecithin ist auf die Bedürfnisse der modernen Backtechnik optimal abgestimmt und ist somit die Garantie für stets meisterlich gelungene Brötchen.

5 Zufriedene Kunden
Ihre Kunden werden den bewährten Brötchengeschmack nach bester Handwerkstradition lieben – so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!

Dem Geschmack zuliebe:
Meisterliche Brötchen von attraktiver, ursprünglicher Qualität – goldgelb glänzende Weizenkleingebäcke mit malzig-aromatischem Geschmack. Zartsplittrige, langanhaltende Rösche und eine außergewöhnlich saftige Krume runden den Genuss ab.



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



... dem Geschmack
zuliebe!



Ulmer Spatz



Meistermalz

... dem Geschmack
zuliebe!



Meine Lieblingsrezepte

Einsatzbereich: Alle Form- und Ausbundbrötchen
Zugabemenge auf Mehl: 3,5 - 4,0 %

Anwendungsempfehlungen:	Meisterliche Brötchen	
	Classic*	Gourmet**
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	5,000 kg
Weizenmehl Type 1050	-	4,000 kg
Roggenmehl Type 1150	-	1,000 kg
Unser Ulmer Meistermalz	0,400 kg	0,400 kg
Dia Pasten Weizenvorteig	-	0,500 kg
Backmargarine	-	0,300 kg
Hefe	0,400 kg	0,300 kg
Salz	0,200 kg	0,220 kg
Wasser (ca.)	5,800 kg	6,500 kg
Teigtemperatur	26 °C	26 °C
Teigruhe	10 - 15. Min.	2 x 15 Min.
Pressengare	15 Min.	15. Min.
Backtemperatur	240 °C	240 °C
Backzeit	18 - 20 Min.	18 - 20 Min.

Hinweise:

* Nach der Teigruhe betriebsüblich aufarbeiten.

** Teig einmal zusammenlegen und danach zu Pressen abwiegen. Pressen teilen und rundwirken. Die Teiglinge kurz entspannen lassen und danach stumpf langwirken. Oberfläche in Roggenmehl rollen, auf Bleche absetzen und auf Gare stellen. Vor dem Schieben der Länge nach einschneiden sowie mit reichlich Schwaden schieben.

Ulmer Spatz

Mainzer Straße 152-160
D-55411 Bingen am Rhein
Telefon: +49 (0)6721 790-204
Telefax: +49 (0)6721 790-209
www.UlmerSpatz.de