

UNIFERM Malzkorn 35

Vormischung zur Herstellung von Malzbrotten mit malzaromatischem Geschmack

VerbraucherInnen schätzen rustikale Gebäcke mit lebendiger Optik und herzhaftem malzigen Geschmack. **UNIFERM Malzkorn 35** enthält eine große Portion aromatisch geröstetem Malz und eine ausgewogene Mischung wertvoller Getreide und Ölsaaten. Die erprobte Vormischung bietet erprobte Prozesssicherheit und konstante Produktqualität.

Haupt Einsatzbereich:

Malzkorngebäcke vom Brot, Kleingebäck bis hin zum Snack

Anwendungsmenge: 35 Teile UNIFERM Malzkorn 35 und 65 Teile Mehl

- **Flexible und breite Anwendung** – geeignet für alle Gärzeitsteuerungsverfahren
- **Hohe Wertschöpfung der Gebäcke** – optimale Gebäckkalkulation aufgrund geringer Anwendungsmenge
- **Voller malzig abgerundeter Geschmack** – durch abgestimmte Kombination aus geröstetem Weizen- und Gerstenmalz
- **Starke Kornvielfalt** – ausgewogene Mischung aus Sonnenblumenkerne, Hafer, Leinsamen, Goldleinsamen, Hirse, Mais und Sesam
- **Überzeugendes Frischeprofil der Gebäcke** – dank hoher Wasseraufnahme und gutem Quellvermögen
- **Naturnahe Zutaten** – Clean Label-Qualität

Malzkorn-Brötchen

Rezept für ca. 320 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2133

- Aus **UNIFERM Malzkorn 35** und Wasser ein Quellstück herstellen und dieses 60 Minuten quellen lassen.

Quellstück:	UNIFERM Malzkorn 35	5,000 kg
	Wasser	4,250 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 9,250 kg

- Das fertige Quellstück mit den übrigen Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig laufen lassen.

Teig:	Quellstück	9,250 kg
	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,450 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,650 kg
	Speisesalz	0,050 kg
	Wasser, ca.	4,900 kg

TEIG GESAMT: 25,300 kg

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell aufarbeiten.

Dekor:	Sesam	2,000 kg
---------------	-------	----------

- Die Oberfläche befeuchten, in Dekor wälzen, auf Lochbleche setzen, auf Gare stellen oder in die Gärzeitsteuerung einbringen.
- Mit voller Gare und kräftigem Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	3 + 5 Min.
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage:	0,080 kg
Gärzeit:	50 Min.
Backzeit:	22 Min.
Backtemperatur:	230 °C (= 5 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Die letzten 4 Min. den Zug öffnen

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



Malzkorn 35

Vormischung zur Herstellung von Malzbrotten mit malzaromatischem Geschmack

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



Best.-Nr.: 8135002 11/21 UM





Malzkorn 35 – für herzhaftmalzigen Gebäckgenuss!

Malz und Korn - ein starkes Team!

Handwerkliche Backwaren leben von ihren Farbnuancen und der Aromastärke. Malz bringt beides ins Spiel und veredelt Kruste wie Krume mit appetitlichen Farbtönen und malzigem Geschmack. Für **UNIFERM Malzkorn 35** wird aus Weizen und Gerste ein einzigartiger Malz-Blend komponiert, um Gebäck den feinen malzigen Unterschied zu verleihen.

Mit einer reichhaltigen Mischung ausgesuchter Getreidevarianten und wertvoller Ölsaaten verleiht **UNIFERM Malzkorn 35** vielfältigen Brot- und Kleingebäckideen zusätzlich nussige Geschmacksfacetten und einen angenehmen Biss.



Malzkorn-Brot

Rezept für ca. 29 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1158

- Aus **UNIFERM Malzkorn 35** und Wasser ein Quellstück herstellen und dieses 60 Minuten quellen lassen.

Quellstück:	UNIFERM Malzkorn 35	5,400 kg
	Wasser	4,600 kg
QUELLSTÜCK GESAMT:		10,000 kg

- Das fertige Quellstück mit den übrigen Zutaten zu einem intensiv gekneteten Teig laufen lassen.

Teig:	Quellstück	10,000 kg
	Weizenmehl Type 550	6,750 kg
	Roggenmehl Type 1150	3,250 kg
	UNIFERM FermentSauer Roggen	0,600 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Wasser, ca.	4,800 kg

TEIG GESAMT: 25,800 kg

- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen, rund und lang wirken.
- Oberfläche befeuchten und in Sesam drücken.

Dekor:	Sesam	0,600 kg
--------	-------	----------

- Mit Schluss nach oben in Gärstufe setzen und auf Gare stellen.
- Nach ¾-Gare auf Abzieher stürzen, zweimal diagonal schneiden und mit Schwaden schieben.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 4 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 bis 26 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigleinwaage pro Stück:	0,870 kg
Gärzeit:	50 Min.
Backzeit:	45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.