



Die XXL-Portion
Malz



UNIFERM

MalzMaXX

Das Premium-Backmittel mit
der vollen Malzkraft

UNIFERM MalzMaXX

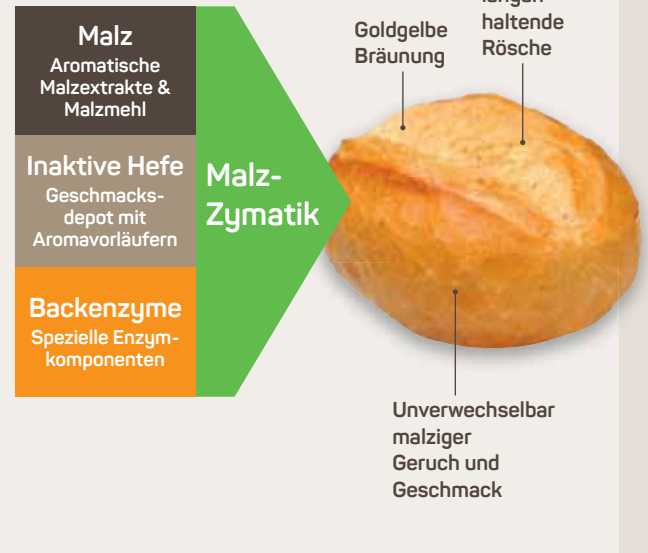
Das Premium-Backmittel mit der vollen Malzkraft

Malzig-aromatische Brötchen und Kleingebäcke stehen ganz oben auf der Wunschliste Ihrer Kunden. Mit UNIFERM MalzMaXX, dem Premium-Backmittel mit der vollen Malzkraft, erfüllen Sie diese Erwartungen. Durch die XXL-Portion Malz und die UNIFERM Malz-Zymatik wird jedes Ihrer Brötchen zum Geschmackserlebnis.

UNIFERM Malz-Zymatik: Ausgewählte Backenzyme und inaktive Backhefe fördern mit viel gutem Malz während der Fermentations- und Backphase die ausgeprägte Geschmacksbildung.

Haupteinsatzbereich: Form- und Ausbundbrötchen sowie alle weiteren Weizenkleingebäcke

Anwendungsmenge: 3 bis 4 % auf Mehl



- **Unverwechselbar malziger Geruch und Geschmack** durch vollaromatische Malzextrakte und XXL-Malzanteil
- **Appetitliches Aussehen** durch knusprig langanhaltende Rösche und goldgelbe Krustenbräunung
- **Hohe Verarbeitungssicherheit** durch maschinengängige Teigeigenschaften
- **Optimale Gärstabilität** sichert Premiumgebäcke auch bei Führungen über die Gärzeitsteuerung

Grundrezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9116

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM MalzMaXX	0,350 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg
	Salz	0,200 kg
	Wasser, ca.*	5,600 kg

TEIG GESAMT: 16,650 kg

*Manuelle Aufarbeitung: ca. 5,700 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit:	Intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe**:	ca. 15 Min.
Endgare:	Betriebsüblich
Backzeit:	18 bis 20 Min.
Backtemperatur:	ca. 235 °C

**Manuelle Aufarbeitung: ca. 10 Min.

Tipps: Eine gute Teigentwicklung vereinfacht die Aufarbeitung und verbessert die Brötchenqualität. Die Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Mehlqualität, der Aufarbeitungsart und der Art der Gärzeitsteuerung. Die Hefemenge ist der Teiggröße und der Führungsart anzupassen.

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