



# HOPFEN & MALZ

*mit Dinkel*

Premix für rustikales Spezialgebäck  
mit Malz, Dinkel und Hopfenöl



7049



# HOPFEN & MALZ

*mit Dinkel*

TRADITIONREICHE UND ZUGLEICH TRENDGERECHTE ROHSTOFFE  
WIE SONNENBLUMENKERNE, MALZ, DINKEL UND HÖPFENÖL

- für rustikale Spezialgebäcke mit Charakter
- für ein vielfältiges Sortiment

HOHE VERARBEITUNGSSICHERHEIT UNTER BERÜCKSICHTIGUNG  
INDIVIDUELLER BETRIEBSABLÄUFE

- einfache und rationelle Herstellung
- hervorragende Maschinengängigkeit
- geeignet für alle gängigen Führungsarten
- variable Versäuerung möglich

AUSSERGEWÖHNLICHE GEBÄCKE MIT BESONDERER GESCHMACKSNÖTE

- attraktive, rustikale Kruste
- saftig-lockere Krume
- herber, malzig-aromatischer Geschmack
- gute Frischhaltung

# RUSTIKALER BAUERNFLADEN

**Bezeichnung:** Roggenbrot mit Ölsamen, Malz und Hopfenöl

**Quellstück:**

Kürbiskerne	0,600 kg
Leinsamen	0,600 kg
Salz	0,030 kg
Wasser (ca. 40 °C)	0,700 l
Gesamtgewicht	1,930 kg

Quellzeit: ca. 2 Stunden

**Teig:**

Quellstück	1,930 kg
Roggenmehl Type 1150	4,800 kg
Grundsauer, TA 160	4,300 kg
HOPFEN UND MALZ	2,500 kg
PANITOP-ROGGEN	0,250 kg
PANIMALTIN	0,075 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,300 l
Gesamtgewicht	19,355 kg

Knetzeit: 8 + 1 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 1,200 - 2,500 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, leicht rund wirken und in Roggenmehl zu Fladen (ca. 30 cm Ø) ausformen. Auf bemehlte Abziehapparate legen, zur Gare stellen und vor dem Backen mit den Fingern Vertiefungen in die Teiglinge eindrücken. Mit Dampf schieben, den man nach ca. 1 Minute abziehen lässt.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 260 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 80 - 90 Minuten

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von PANIMALTIN zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen: „**Krume mit Malzextrakt gebräunt**“





## BRAUMEISTER-BROT

**Bezeichnung:** Roggenmischbrot mit Bier, Malz und Hopfenöl

Weizenmehl Type 550	3,400 kg
Roggenmehl Type 1150	3,100 kg
Grundsauer, TA 160	1,600 kg
HOPFEN UND MALZ	2,500 kg
PANITOP-ROGGEN	0,300 kg
Hefe	0,200 kg
Bier	3,500 l
Wasser, ca.	2,800 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,400 kg</b>

**Knetzeit:** 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 28 °C

**Teigruhe:** 20 – 30 Minuten

**Teigeinlage:** 0,875 - 1,150 kg

**Zwischengare:** keine

**Aufarbeitung:**

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwägen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge in Roggenmehl wälzen und direkt mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei guter Gare schneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Stückgare:** ca. 50 Minuten

**Backtemperatur:** 240 °C, fallend, mit Dampf

**Backzeit:** ca. 60 Minuten

# MEHRKORN- KRÜSTCHEN

**Bezeichnung:** Mehrkornkleingebäck mit Ölsamen, Malz und Hopfenöl

<b>Quellstück:</b>	
Haferflocken	0,800 kg
Roggenschrot, fein	0,600 kg
Leinsamen	0,400 kg
Wasser (ca. 40 °C)	2,000 l
Gesamtgewicht	3,800 kg

Quellzeit: 1 - 2 Stunden

<b>Teig:</b>	
Quellstück	3,800 kg
Weizenmehl Type 550	6,100 kg
HOPFEN UND MALZ	2,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
PANIMALTIN	0,200 kg
Pflanzenöl	0,150 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser, ca.	4,100 l
Gesamtgewicht	17,500 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Teigballen nach der Zwischengare teilen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in das Topping drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche wegsetzen, die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Dampf schieben.

**Topping:** Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen (4:2:1)

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 20 Minuten

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von PANIMALTIN zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen: „**Krume mit Malzextrakt gebräunt**“





## JOGHURT- DINKEL-KRUSTIS

**Bezeichnung:** Dinkelkleingebäck mit Joghurt,  
Malz und Hopfenöl

Dinkelmehl Type 630	7,500 kg
HOPFEN UND MALZ	2,500 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
Joghurt	1,500 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,800 kg</b>

Knetzeit: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,500 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigballen teilen. Zwei Teiglinge aufeinanderlegen und in Dinkelmehl langstoßen. Mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Teiglinge drehen, evtl. nochmals abstauben und mit kräftig Dampf backen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit kräftig Dampf

Backzeit: ca. 18 Minuten



## KNABBERSTANGEN

**Bezeichnung:** Plunder-Snackgebäck mit Käse, Malz und Hopfenöl

Weizenmehl Type 550	3,750 kg
HOPFEN UND MALZ	1,250 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,150 kg
Margarine	0,150 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	2,700 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>8,100 kg</b>

Knetzeit:	2 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,025 – 0,035 kg
Zwischengare:	ca. 60 Minuten in der Kühlung

**Verarbeitungshinweise:**

Je kg Teig 0,150 kg Ziehbutter/-margarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Nach der dritten Tour den Teig in die Kühlung legen. Den Teig auf eine Stärke von 4 mm ausrollen, die Oberseite befeuchten und mit Topping bestreuen. Anschließend in Streifen à 3 x 15 cm schneiden und ggf. die Enden der Streifen mehrmals gegeneinander verdrehen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und zur Gare stellen.

**Topping:** Mischung aus Käse und Kümmel oder Käse, Paprika und Cumin

**Stückgare:** ca. 30 Minuten

**Backtemperatur:** 230 °C, fallend, mit leichtem Dampf

**Backzeit:** ca. 12 Minuten