

# Malz Vital



Premix für Mehrkorngebäcke  
mit Malz und Ölsamen



7009

# Malz<sup>1</sup>vital

MALZVITAL erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit. Die hohe Verarbeitungssicherheit lässt viel Spielraum für individuelle Gebäckideen in hervorragender Qualität.

Basis hierfür sind wertvolle Getreidearten wie Hafer, Hirse, Roggen und Weizen, die unseren Erfolgsrezepten die Auslobung als Mehrkornbrot ermöglichen. Das auf natürliche Weise enthaltene Magnesium ist ideal für den ernährungsbewussten Genuss geeignet.

## Mit wertvollen Getreidearten wie Hafer, Hirse, Roggen und Weizen

- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- mit der extra Portion Malz
- flexibler Einsatz für Brot und Kleingebäck
- optimale Basis für kreative individuelle Ideen

## Abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- einfaches und rationelles Arbeiten
- sehr gute Verarbeitungssicherheit
- gute Maschinengängigkeit
- individuelle Versäuerung

## Für den ernährungsbewussten Genuss

- ansprechendes Gebäckvolumen
- abgerundeter, kernig-malziger Geschmack
- besonders saftig und mit optimaler Frischhaltung
- enthält auf natürliche Weise Magnesium
- abhängig von Anwendung und Rezept können die entsprechend gekennzeichneten Gebäcke mit einer gesundheitsbezogenen Aussage beworben werden
- bei der Verwendung des Begriffes MALZVITAL handelt es sich um eine unspezifisch gesundheitsbezogene Angabe, daher müssen die Gebäcke entsprechend gekennzeichnet werden



HAFER



HIRSE



ROGGEN



WEIZEN



## Deklarationshinweise

<sup>1</sup> Bei der Verwendung des Begriffs „MALZVITAL“ handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelasener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

**Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei (Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)**

**Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen. Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.**

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „MALZVITAL“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.

## Malzvital-Brot<sup>1</sup>

mit MALZVITAL und IREKS-ÖKOSAUER

<b>Quellstück:</b>		
MALZVITAL	5,000 kg	
Wasser (40 °C)	4,000 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>9,000 kg</b>	

Stehzeit: 1 – 2 Stunden

<b>Teig:</b>			
Quellstück	9,000 kg	9,000 kg	
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	3,000 kg	
Roggenmehl Type 1150	0,500 kg	2,000 kg	
Grundsauer, TA 160	2,400 kg	---	
IREKS-ÖKOSAUER	---	0,300 kg	
Hefe	0,150 kg	0,150 kg	
Wasser, ca.	1,800 l	2,500 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,850 kg</b>	<b>16,950 kg</b>	

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralkneter  
 Teigtemperatur: 27 - 28 °C  
 Teigruhe: ca. 30 Minuten  
 Teigeinlage: 0,875 kg für Kastenform  
 (18 cm x 9 cm x 9 cm)  
 0,900 kg für freigeschobene  
 Brote  
 Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwägen, rund und etwas lang wirken, in Roggenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten in Körbe bzw. Kästen setzen. Zunächst sollte die Stückgare im Raum stattfinden, bis eine leichte Maserung auf der Oberfläche der Teiglinge zu erkennen ist. Anschließend die Teiglinge bis zur Endgare in den Gärraum schieben. Bei voller Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 1 Minute abziehen lässt.

Stückgare: 50 - 60 Minuten  
 Backtemperatur: 240 °C fallend, mit Dampf  
 Backzeit: ca. 60 Minuten für Kastenbrot  
 (Kerntemperatur: 97 °C)  
 ca. 50 Minuten für  
 freigeschobene Brote

**Nährwertangaben**

**100 g Brot enthalten durchschnittlich:**

Energie	1006 kJ (239 kcal)
Fett	3,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	39,6 g
davon Zucker	3,3 g
Ballaststoffe	7,2 g
Eiweiß	7,7 g
Salz	1,3 g
Magnesium	58 mg
(15 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	

Bezeichnung:

Mehrkornbrot mit 5 % Ölsamen und 4 % Malz

<sup>1</sup> Weitere wichtige Informationen siehe Seite 3

## Kornkaten-Brot<sup>2</sup>

mit MALZVITAL, IREKS-ÖKOSAUER und PANIMALTIN

<b>Brühstück:</b>		
Roggenschrot, grob	2,400 kg	
Haferflocken	0,300 kg	
Wasser, kochend	5,000 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>7,700 kg</b>	

Stehzeit: 1 – 2 Stunden

<b>Teig:</b>			
Brühstück	7,700 kg	7,700 kg	
Weizenmehl Type 550	1,800 kg	1,800 kg	
Roggenmehl Type 1150	---	1,500 kg	
Grundsauer, TA 160	2,400 kg	---	
MALZVITAL	4,000 kg	4,000 kg	
IREKS-ÖKOSAUER	---	0,300 kg	
PANIMALTIN	0,200 kg	0,200 kg	
Salz	0,070 kg	0,070 kg	
Hefe	0,100 kg	0,100 kg	
Wasser, ca.	2,100 l	2,900 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,370 kg</b>	<b>18,570 kg</b>	

Knetzeit: 8 Minuten langsam, Spiralkneter  
 Teigtemperatur: 28 - 30 °C  
 Teigruhe: ca. 30 Minuten  
 Teigeinlage: 1,150 kg  
 Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken, in Roggenmehl wälzen und ohne Schluss aufarbeiten. Zum Backen eignen sich insbesondere Conzekästen ohne Trennbretter (80 x 21 x 10,5 cm), in die fünf Teiglinge à 1,150 kg mit gefetteten Kopfseiten eingelegt werden. Alternativ dazu können auch 24er Toastbrotverbände (1,150 kg bzw. 2 x 0,580 kg Teigeinlage) benutzt werden.

Stückgare: 40 – 50 Minuten  
 Backtemperatur: 240 °C, fallend  
 Backzeit: 70 – 90 Minuten, abhängig  
 von der der Kastenform  
 (Kerntemperatur: 97 °C)

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“**

Bezeichnung:  
 Dreikornbrot mit 19 % Schrot, 4 % Ölsamen  
 und 3 % Malz

<sup>2</sup> Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.



# Sennerlaib<sup>2</sup>

mit MALZVITAL und IREKS-ÖKOSAUER



<b>Quellstück:</b>		
MALZVITAL	5,000 kg	
Wasser (40 °C)	4,000 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>9,000 kg</b>	

Stehzeit: ca. 2 Stunden

<b>Teig:</b>		
Quellstück	9,000 kg	9,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	0,500 kg	2,000 kg
Grundsauer, TA 160	2,400 kg	---
IREKS-ÖKOSAUER	---	0,300 kg
Hefe	0,150 kg	0,150 kg
Wasser, ca.	1,800 l	2,700 l

Käse, gerieben\* 1,000 kg 1,000 kg

Gesamtgewicht 17,850 kg 18,150 kg

\* Den geriebenen Käse zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	8 + 4 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teigeinlage:	0,900 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in das Topping drücken. Mit dem Schluss nach unten in Körben zur Gare stellen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare wie gewohnt schieben.

Topping: Mischung aus geriebenem Käse und Kürbiskernen (1:1)

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 250 °C, fallend

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Bezeichnung: Mehrkornbrot mit 8 % Käse, 6 % Ölsamen und 4 % Malz

<sup>2</sup> Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.





<b>Quellstück:</b>		
MALZVITAL	5,000 kg	
Dinkelflocken	0,500 kg	
Wasser (40 °C)	4,200 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>9,700 kg</b>	

Stehzeit: 1 – 2 Stunden

<b>Teig:</b>			
Quellstück	9,700 kg	9,700 kg	
Weizenmehl Type 550	2,700 kg	2,700 kg	
Roggenmehl Type 1150	0,300 kg	1,800 kg	
Grundsauer, TA 160	2,400 kg	---	
IREKS-ÖKOSAUER	---	0,300 kg	
Speisequark	1,000 kg	1,000 kg	
Hefe	0,150 kg	0,150 kg	
Wasser, ca.	1,400 l	2,100 l	
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,650 kg</b>	<b>17,750 kg</b>	

Knetzeit: 8 + 4 Minuten, Spiralknetter  
 Teigtemperatur: 27 - 28 °C  
 Teigruhe: ca. 30 Minuten  
 Teigeinlage: 0,875 kg  
 Zwischengare: keine

**Verarbeitungshinweise:**

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund und etwas lang wirken. Die Oberfläche befeuchten, in Topping wälzen und in Brotkörben zur Gare stellen. Bei voller Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehhapparate setzen und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

**Topping:** MALZVITAL oder Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken (3:1:1)

**Stückgare:** ca. 50 Minuten

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

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

Bezeichnung der Brote mit Topping Malz vital:  
 Fünfkornbrot mit 6 % Quark, 5 % Ölsamen und 4 % Malz

Bezeichnung der Brote mit Topping Sesam, Sonnenblumenkerne und Haferflocken (3:1:1):  
 Fünfkornbrot mit 7 % Quark, 6 % Ölsamen und 4 % Malz

## Fünfkorn-Quarkbrot<sup>2</sup>

mit MALZVITAL und IREKS-ÖKOSAUER



<sup>2</sup> Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.



# Malz vital-Kleingebäck<sup>1</sup>

mit MALZVITAL und EISZEIT

<b>Quellstück:</b>	
MALZVITAL	3,000 kg
Wasser (30 °C)	2,400 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>5,400 kg</b>

Stehzeit: 1 – 2 Stunden

<b>Teig:</b>	
Quellstück	5,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
EISZEIT	0,300 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Salz	0,080 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	3,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,880 kg</b>

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter  
 Teigtemperatur: 26 - 27 °C  
 Teigruhe: keine  
 Teigeinlage: 2,100 kg/30 Stück  
 Zwischengare: ca. 15 Minuten

**Verarbeitungshinweise:**  
 Nach der Zwischengare zu Doppelweck oder eckigen Brötchen aufarbeiten. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in das Topping drücken und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare ggf. schneiden und bei voller Gare mit Dampf schieben.

Topping: Mischung aus Sesam, Haferflocken und Leinsamen (2:1:1)  
 Stückgare: ca. 30 Minuten  
 Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf  
 Backzeit: 20 – 22 Minuten

**Nährwertangaben**  
**100 g Gebäck enthalten durchschnittlich:**

Energie	1252 kJ (297 kcal)
Fett	6,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Kohlenhydrate	47,5 g
davon Zucker	3,6 g
Ballaststoffe	5,5 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,5 g
Magnesium	58 mg
(15 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)	

**Bezeichnung:**  
 Mehrkornkleingebäck mit 8 % Ölsamen und 3 % Malz

<sup>1</sup> Weitere wichtige Informationen siehe Seite 3

# Mehrkorn-Quarkspitz<sup>2</sup>

mit MALZVITAL und EISZEIT

## Quellstück:

MALZVITAL	3,000 kg
Wasser (30 °C)	2,400 l
Gesamtgewicht	5,400 kg

Stehzeit: 1 – 2 Stunden

## Teig:

Quellstück	5,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
EISZEIT	0,300 kg
Speisequark	1,000 kg
Salz	0,080 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	2,900 l
Gesamtgewicht	17,080 kg

Knetzeit: 3 + 5 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 2,000 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Aufarbeitung: über Hörnchenwickelmaschine

Topping: Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Haferflocken (2:1:1)

Stückgare: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend

Backzeit: 18 - 20 Minuten

## Bezeichnung:

Mehrkornkleingebäck mit 8 % Ölsamen,  
7 % Quark und 3 % Malz

<sup>2</sup> Sie möchten auch dieses Gebäck mit einer gesundheitsbezogenen Aussage bewerben? Dann fordern Sie unseren Rezept-Service an.

