

STABILASE



Backmittel zur Verbesserung von
Gärstabilität, Volumen und Frischhaltung



8003

STABILASE

Backfähigkeit von Roggenmehl

In Abhängigkeit von der aktuellen Mehlsituation sind die Eigenschaften der Stärke beim Roggenmehl und die Glutenqualität beim Weizenmehl natürlichen Schwankungen unterworfen. Eine tägliche Hürde in den Betrieben besteht darin, ein Brot mit optimaler Krumenstruktur, Form und Frischhaltung herzustellen.

Mit **STABILASE** haben Sie einen Experten an Ihrer Seite, der diesen Herausforderungen gewachsen ist.

Gleicht Rohstoffschwankungen optimal aus

- bessere Maschinengängigkeit durch trockenere, plastischere Teige
- bessere Gärstabilität
- höhere Produktionssicherheit

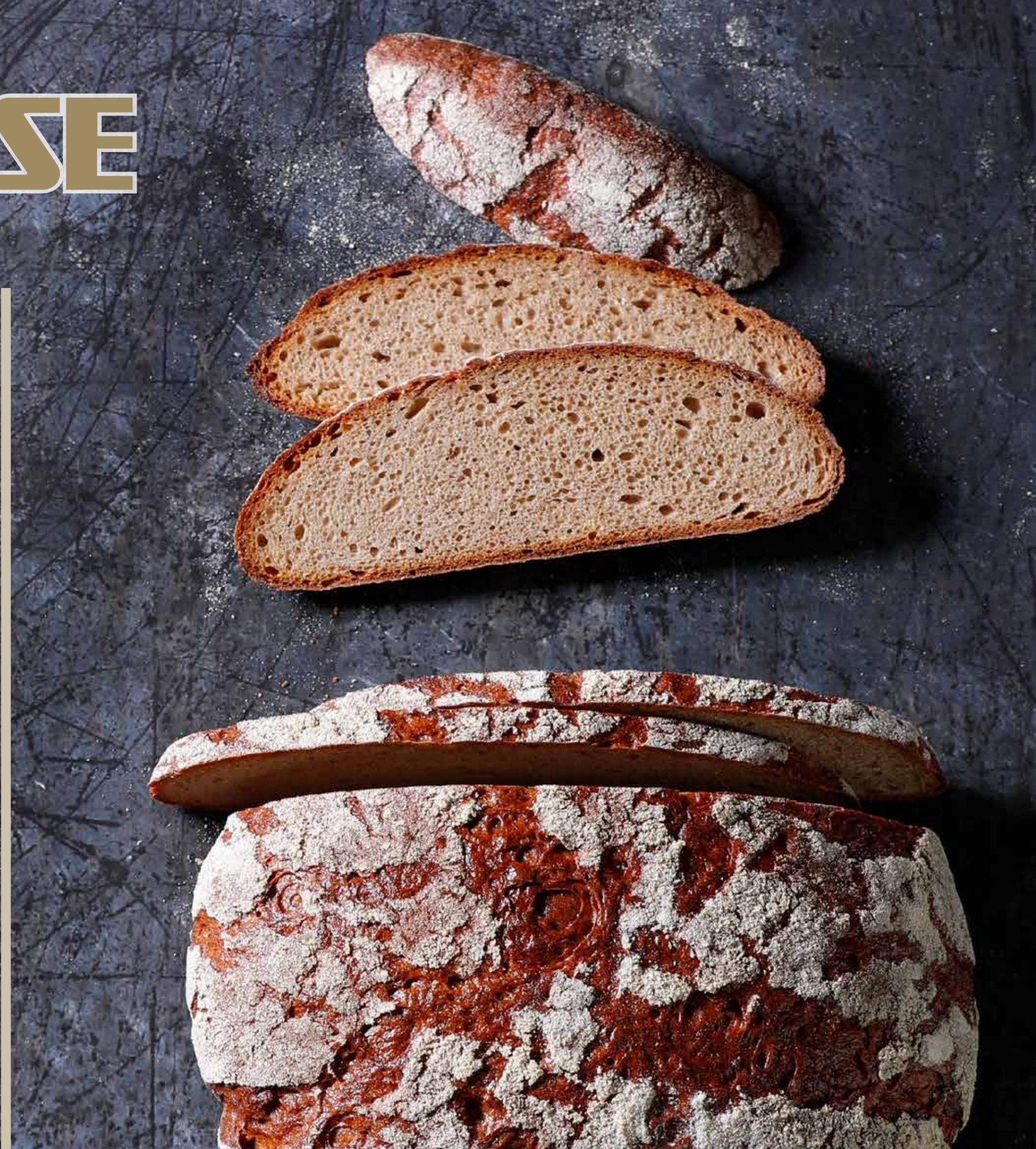
Sehr guter Ofennachtrieb

- optimale Form
- ansprechende Volumenausbeute
- typische Porenstruktur
- einwandfreie Krumeneigenschaften

Auch zur Unterstützung der Gärstabilität von Spezialkleingebäck, vor allem über die Kälte, bestens geeignet

- gleichmäßige Gebäckqualität
- ansprechende Optik

Einsatzbereich	Zusatz von STABILASE pro kg Gesamtmehl
Roggenbrot Roggenmischbrot 80/20 Roggenmischbrot 70/30	15 – 25 g
Roggenmischbrot 60/40 Mischbrot 50/50	15 – 20 g
Weizenmischbrot 60/40 Weizenmischbrot 65/35	10 – 15 g
Spezialkleingebäck* *Zur Unterstützung des Brötchenbackmittels	10 – 20 g



STABILASE ist bei der Herstellung von Spezialkleingebäck besonders empfehlenswert. Mehrkornbrötchen, Vollkornbrötchen oder Schrotbrötchen werden durch die Kombination von 2,0 - 2,5 % Brötchenbackmittel (wie z. B. **EISZEIT**, **MALZPERLE PLUS**, **FRISCH UND FROSTIG**) und 1,5 - 2,0 % **STABILASE** in der Gärstabilität, im Ofennachtrieb sowie im Volumen und der Krumenstruktur absolut positiv beeinflusst.

Malz-Mehrkorn-Kleingebäck

Bezeichnung: Malz-Mehrkorn-Kleingebäck

Zum Quellstück:

CORN-PEPP	5,000 kg
Wasser, ca. 30 °C	3,800 l

Quellstück	8,800 kg
-------------------	----------

Stehzeit: ca. 30 Minuten

Zum Teig:

Quellstück	8,800 kg
Weizenmehl T 550	10,000 kg
STABILASE	0,200 kg
EISZEIT	0,200 kg
Speiseöl	0,150 kg
Salz	0,210 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,700 l

Teiggewicht	25,660 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,080 - 0,090 kg

Aufarbeitung: wie bei Spezialkleingebäck üblich

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 - 23 Minuten, je nach Größe

