

MALZ XXL



Malz-Backmittel für aromatisches Kleingebäck



1021

MALZ XXL

Malz hat Tradition – bei IREKS seit 1856. Vertragsanbau, eigener Landhandel und die hausinterne Mälzerei mit über 160 Jahren Erfahrung zeugen von der einzigartigen Kompetenz in der Branche.

Kombinieren wir unsere Malzprodukte mit hochwertigen, ausgesuchten Rohstoffen, modernster Technologie und wissenschaftlichem Know-how und erhalten Sie ein leistungsstarkes Backmittel mit der extra Portion Malz, für intensiv malzige Brötchen, die bereits bei kurzer Teigführung ihr volles Aroma entwickeln.

Leistungsstarkes Brötchenbackmittel auf Malz-Lecithin-Basis

- voller Geschmack auch bei kurzen Teigführungen
- hohe Verarbeitungssicherheit

Plastische, trockene, gut formbare Teige

- hervorragende Maschinengängigkeit, auch bei großen Teigchargen
- keine Tendenz zum Abhauen

Tolerante Endgärstabilität

- stabile, belastungsfähige Teiglinge
- ansprechendes Gebäckvolumen und hohe Ausbundsicherheit

Maximum an aromatischem Malz enthalten

- intensiv-malziger Geschmack
- zartsplittrige, lang anhaltende Rösche
- besonders saftige Krume

Hervorragende Brötchenoptik

- markanter, attraktiver Ausbund
- appetitliche, goldbraune Krustenfarbe

Bezeichnung: Weizenbrötchen

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
MALZ XXL (3 - 4 %)	0,300 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,500 l

Teiggewicht 16,400 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 2 + 6 Minuten,
Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Ballen-/Schalengare: 10 - 15 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Backtemperatur: Brötchenback-
temperatur, fallend

Backzeit: 18 - 20 Minuten

