

UNIFERM Malzkorn 35

Vormischung für die Herstellung von Brot und Brötchen mit extra malziger Note

VerbraucherInnen schätzen rustikale Gebäcke mit lebendiger Optik und herzhaftem malzigen Geschmack.

UNIFERM Malzkorn 35 enthält eine große Portion geröstetes Malz, aromatischen Weizensauerteig und eine ausgewogene Mischung wertvoller Getreide und Ölsaaten.

Die Vormischung bietet Sicherheit und konstante Gebäckqualität.

Haupt Einsatzbereich:

Brot, Klein- und Snackgebäcke

Anwendungsmenge: 35 Teile UNIFERM Malzkorn 35 und 65 Teile Mehl

- **Einfache Teigbereitung** – ohne Quellstück
- **Flexible und breite Anwendung** – geeignet für alle Gärzeitsteuerungsverfahren
- **Voller malzig abgerundeter Geschmack** – durch abgestimmte Kombination aus geröstetem Weizen- und Gerstenmalz
- **Mit aromatisch gereiftem Weizensauerteig** – für die wirksame Kundenansprache
- **Starke Körnervielfalt** – ausgewogene Mischung aus Sonnenblumenkerne, Hafer, Leinsamen, Goldleinsamen, Mais und Sesam
- **Clean Label-Qualität**

= laktosefrei = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (ggf. Ausnahme: Ascorbinsäure) = vegan

Malzkorn-Brötchen

Rezept für ca. 315 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 2182

- Aus allen Zutaten nach einer langen Quellknetung einen intensiv gekneteten Teig bereiten

Teig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Malzkorn 35	5,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,450 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,350 kg
	Speisesalz	0,050 kg
	Wasser, ca.	9,150 kg

TEIG GESAMT: 25,000 kg

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell aufarbeiten.

Dekor: Sesam 0,600 kg

- Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in Sesam drücken.
- Die Teiglinge auf Bleche absetzen und diese auf Gare stellen oder in die Gärzeitsteuerung einbringen.
- Nach der Führung (¾-Gare) die Malzkornbrötchen ggf. zweimal diagonal schneiden.
- Mit kräftigem Schwaden schieben und gut ausbacken.
- 4 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 5 Min.
Teigtemperatur:	24 bis 26 °C
Teigruhe:	15 Min.
Teigeinwaage:	0,080 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Backzeit:	22 Min.
Backtemperatur:	235 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.



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 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de



Best.-Nr.: 8135002 07/24 UM



Malzkorn 35

Mit
aromatischem
WEIZEN-
SAUERTEIG

Vormischung für die Herstellung von Brot
und Brötchen mit extra malziger Note





Malz, Korn und Sauerteig – ein starkes Team!

Handwerkliche Backwaren leben von ihren Farbnuancen und der Aromastärke. Malz bringt beides ins Spiel und veredelt Kruste wie Krume mit appetitlichen Farbtönen und malzigem Geschmack. Für **UNIFERM Malzkorn 35** wird aus Weizen und Gerste ein einzigartiger Malz-Blend komponiert, um Gebäcken den feinen malzigen Unterschied zu verleihen. Der aromatische Weizensauerteig unterstützt mit milden säuerlichen Noten das Aromaspektrum.

Mit einer reichhaltigen Mischung ausgesuchter Getreidevarianten und wertvoller Ölsaaten verleiht **UNIFERM Malzkorn 35** vielfältigen Brot- und Kleingebäckideen zusätzlich nussige Geschmacksfacetten und einen angenehmen Biss.



Weil Frische mehr verkauft

Stellen Sie sich vor, Ihre Backwaren bleiben köstlich frisch über lange Zeit. Profitieren Sie von der Kraft der UNIFERmentation und backen jetzt pure Frische:

- Extra lange Verzehrfrische**
UNIFERM Malzkorn 35 mit aromatischem Weizensauerteig hält Gebäcke auf natürliche Weise frisch.
- Natürliche Saftigkeit**
Brote und Brötchen behalten ihre Krumenfeuchte – für ein langes Genusserlebnis.
- Höherer Absatz**
Lange Frische begeistert Kunden und sorgt für wiederholte Käufe.



Malzkorn-Brot Rezept für ca. 43 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1436

Alle Zutaten nach einer langen Quellknetungsphase zu einem intensiv gekneteten Teig laufen lassen.

Teig:	Weizenmehl Type 550	6,750 kg
	Roggenmehl Type 1150	3,250 kg
	UNIFERM Malzkorn 35	5,400 kg
	UNIFERM FermentSauer Roggen	0,600 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	Wasser, ca.	9,400 kg

TEIG GESAMT: 25,700 kg

- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen, rund und lang wirken.
- Oberfläche befeuchten und in Sesam wälzen.

Dekor: Sesam 0,600 kg

- Mit Schluss nach oben in Gärschalen setzen und auf Gare stellen.
- Nach ¾-Gare auf Abzieher stürzen, zweimal diagonal schneiden und mit Schwaden schieben.
- Die Brotlaibe mit dem Schluss nach oben in Gärschalen setzen und auf Gare stellen.
- Für die Führung über Nacht ist es möglich die Brotlaibe bei +5 °C zu führen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	8 + 4 Min.
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	20 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	50 Min.
Backzeit:	45 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Hinweis:	Den Zug 2 bis 3 Minuten vor Beendigung der Backzeit öffnen.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.