

UNIFERM MalzMaXX

... mit der XXL-Portion Malz!

mit
Malz-
Zymatik



UNIFERM MalzMaXX



*100% Garantie für
Frische und Genuss!*

Malzig-aromatische Brötchen und Kleingebäcke stehen ganz oben auf der Wunschliste Ihrer Kunden. Mit **UNIFERM MalzMaXX**, dem Premium-Backmittel mit der vollen Malzkraft, erfüllen Sie diese Erwartungen.

Durch die **XXL-Portion Malz** und die **UNIFERM Malz-Zymatik** wird jedes Ihrer Brötchen zum Geschmackserlebnis.

Malz-Zymatik

Ausgewählte Backenzyme und inaktive Backhefe fördern mit viel gutem Malz während der Teig- und Backphase die ausgeprägte Geschmacksbildung.

Malz
aromatische Malz-
extrakte & Malzmehl

Backenzyme
spezielle Backenzym-
Komponenten

inaktive Backhefe
das Geschmacksdepot
mit Aromavorläufern

**Malz-
Zymatik**

goldgelbe
Bräunung

knusprige, lang-
anhaltende Rösche

unverwechselbar
malziger Geruch
& Geschmack

UNIFERM MalzMaXX

Ihr Spitzenprodukt mit Erfolgsgarantie

- optimale Teigbeschaffenheit
- hohe Gärstabilität
- hervorragende Gebäckeeigenschaften
- unverwechselbar malziger Geruch & Geschmack

Ihre Entscheidung mit XXL-Value

- M**aximaler Malz
- A**usgezeichnete
- L**eistungstark b
- Z**uverlässig in d
- M**it Malz-Zymati
- A**romatisch-malz
- ~~**X**~~ **XL-Sicherheit**
- ~~**X**~~ **XL-Geschmack**

cheidung vorteilen!

nteil

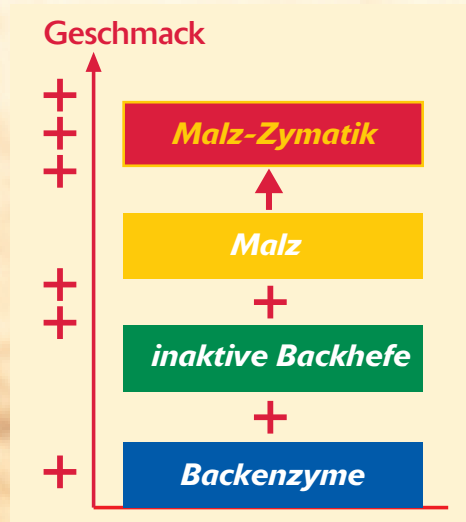
Teigeigenschaften

ei allen Führungen

er Verarbeitung

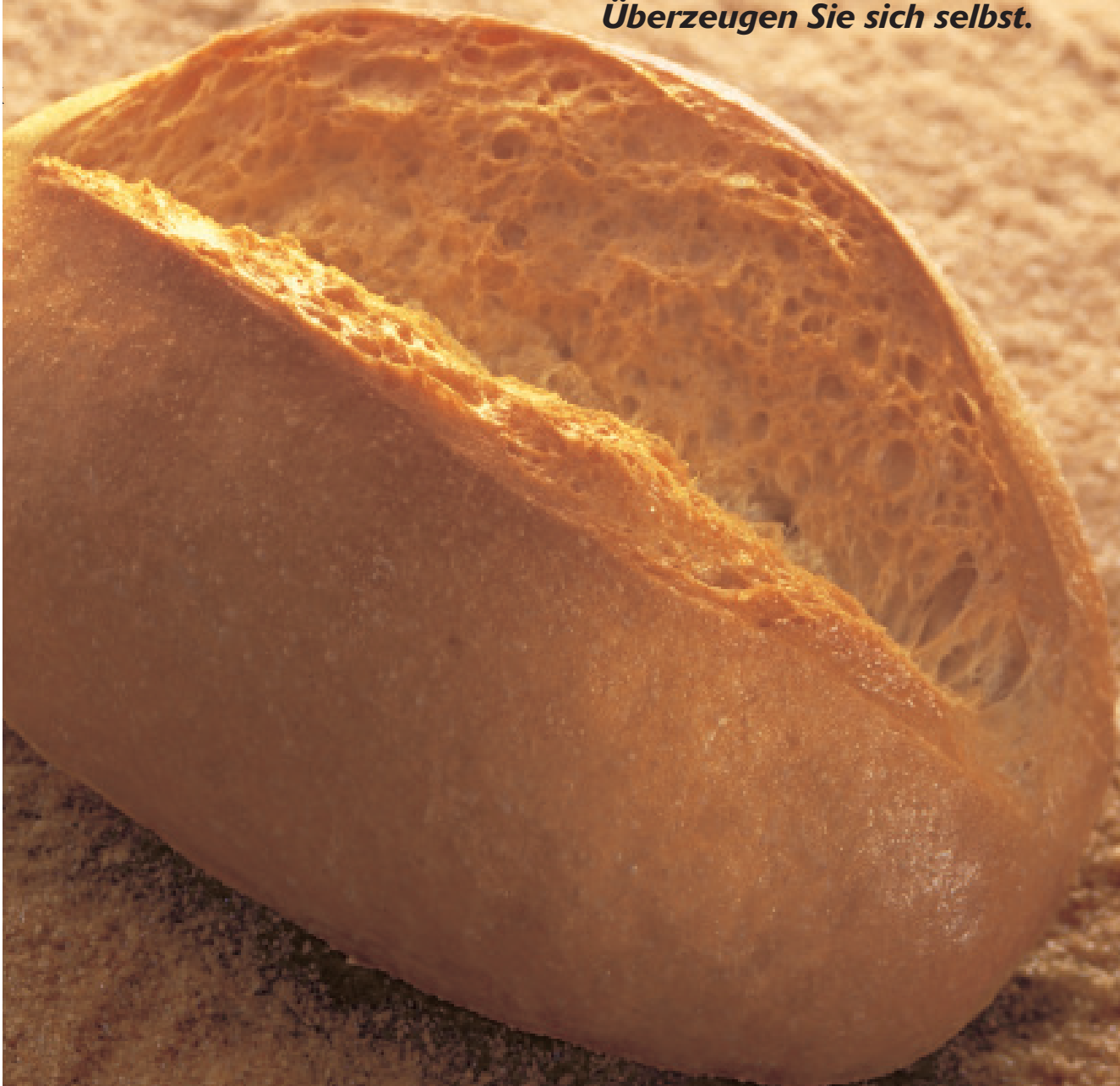
k

iger Geruch & Geschmack



UNIFERM MalzMaXX

für deutlich wahrnehmbaren malzigen
Geruch & Geschmack. Sie sehen,
schmecken und riechen den Unterschied.
Überzeugen Sie sich selbst.



UNIFERM MalzMaXX

Führungsarten:

direkte Führung und alle Verfahren der Gärzeitsteuerung

Anwendungsbereich:

Form- und Ausbundbrötchen sowie alle weiteren Weizenkleingebäcke

Anwendungsmenge:

3 - 4 % auf Mehl

Grundrezept

	Manuelle Aufarbeitung	Halbautomatische/ Automatische Aufarbeitung
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM MalzMaXX (3-4 %)	0,350 kg	0,350 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	0,500 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	5,700 kg	5,600 kg
Gesamtgewicht	16,750 kg	16,650 kg

Herstellung/Aufarbeitung

Knetzeit:	intensiv kneten	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 min	ca. 15 min
Pressengewicht:	betriebsüblich	betriebsüblich
Ballengare:	ca. 15 min	–
Endgare:	betriebsüblich	betriebsüblich
Backtemperatur:	ca. 240 °C	ca. 240 °C
Backzeit:	18 - 20 min	18 - 20 min

Tipps:

1. Eine gute Teigentwicklung vereinfacht die Aufarbeitung und verbessert die Brötchenqualität.
2. Die Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Mehlqualität, der Aufarbeitungsart und der Art der Gärzeitsteuerung.
3. Die Hefemenge ist der Teiggröße und der Führungsart anzupassen.

Inhaltsstoffliste:

Malz (Malzextrakt, Malzmehl), Zucker, Weizenmehl, Roggenmehl, Traubenzucker, Emulgator (E 472e), pflanzl. Fett, Lupinenmehl, Stabilisator (Diphosphat, Calciumphosphat), Backenzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Back-Hefe (inaktiv)

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0
Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444
www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*