

UNIFERM EisstarMalz

Backmittel für
Gärzeitsteuerungsverfahren
EXTRA an Malz

UNIFERM EisstarMalz



UNIFERM EisstarMalz

Das Kleingebäckbackmittel für
alle Gärzeitsteuerungsverfahren
mit dem EXTRA an Malz

Höchste Verarbeitungssicherheit in der Produktion, insbesondere bei der Gärzeitsteuerung, ist heute die Garantie für knusprige, malzig-leckere Brötchen und zufriedene Kunden. Setzen Sie hier mit **UNIFERM EisstarMalz** auf malzige Qualität, die überzeugt.



UNIFERM TK-zyme sind eine speziell entwickelte Enzymkombination mit gezielter Wirkungsfunktion. Sie gewährleisten eine hohe Produktionssicherheit für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung und für Gebäcke voller Genuss.

Grundrezept für EisstarMalz

Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
UNIFERM EisstarMalz	0,400 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,200-0,400 kg*
Speisesalz	0,200 kg
Wasser, ca.	5,700 kg
Gesamtgewicht:	16,500 - 16,700 kg

* Die Hefemenge ist der Führungsart und der Teiggröße anzupassen.

Herstellung/Aufarbeitung:

Teigtemperatur in °C	ca. 26
Knetzeit in min	intensiv kneten
Teigruhe in min	ca. 15
Einwaage	betriebsüblich
Endgare in min	betriebsüblich
Backzeit in min	18-20
Backtemperatur in °C	ca. 240

Tipp: Eine gute Teigentwicklung vereinfacht die Aufarbeitung und verbessert die Brötchenqualität. Die Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Mehlqualität, der Aufarbeitungsart und der Art der Gärzeitsteuerung. Auch für die direkte Herstellung geeignet.



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de



BestellNr.: 837202_03/15 E

UNIFERM EisstarMalz

Das Kleingebäckbackmittel für
alle Gärzeitsteuerungsverfahren
mit dem EXTRA an Malz



UNIFERM EisstarMalz – Der Garant für malzigen Genuss!

SICHERHEIT UND QUALITÄT

- Extra hoher Malzanteil bei nur 3,5-4,0 % Anwendung auf Mehl
- Optimale Teigeigenschaften sichern eine rationelle Verarbeitung über modernste Aufarbeitungstechnik
- Vielfältig einsetzbar für alle Form- und Ausbundbrötchen, weitere Weizenkleingebäcke und Spezialbrötchen
- Einzigartiger Wirkstoffkomplex UNIFERM TK-zyme garantiert eine sichere gleichbleibende Verarbeitung für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung (Langzeitführung für den Tag, Gärverzögerung über Nacht, Gärunterbrechung und TK über mehrere Tage)



... FÜR MALZIGE KLEINGEBÄCKE MIT HÖCHSTEM GENUSSERLEBNIS!

- Ansprechendes Gebäckvolumen entspricht den Erwartungen der Kunden
- Sicheres Ausbundverhalten für eine ansprechende Gebäckoptik
- Lebhaftige Krustenfarbe mit zartsplittriger Rösche garantieren schmackhaften, unwiderstehlich malzigen Genuss
- Unverwechselbarer, malzig-aromatischer Geruch und Geschmack durch viel Malzextrakt, Malzmehl und weitere abgestimmte Zutaten

Lassen auch Sie sich begeistern!