

**UNIFERM**

# **Malzstern**

*... das Backmittel  
für malzig, knackige  
Kleingebäcke*



UNIFERM Malzstern



*Ihre Garantie für  
Frische und Genuss!*

# UNIFERM Malzstern



**... das Backmittel  
für malzig, knackige  
Kleingebäcke**

**UNIFERM Malzstern** sichert Ihnen eine hohe Verarbeitungs-sicherheit:

- ✓ konzentrierte Anwendung
- ✓ stabile und maschinen-freundliche Teige
- ✓ optimale Gärstabilität
- ✓ ideale Eignung für die Langzeitführung

und Kleingebäcke mit hohem Genusslebens:

- ✓ Ausbundsicherheit auch bei Übergare
- ✓ optimales Gebäckvolumen
- ✓ ansprechende Gebäck-bräunung
- ✓ abgerundeter, malziger aromatischer Geruch und Geschmack

## Anwendungsmenge: 2,5 - 3,0% auf Mehl

| Grundrezepte               | Manuelle Aufarbeitung      | Halbautomatische Aufarbeitung / Automatische Aufarbeitung |
|----------------------------|----------------------------|---|
| Weizenmehl, Type 550       | 10,000 kg                  | 10,000 kg   |
| UNIFERM Malzstern          | 0,250 - 0,300 kg           | 0,250 - 0,300 kg  |
| UNIFERM BackHefe           | 0,500 kg                   | 0,300 - 0,500 kg  |
| Salz                       | 0,200 kg                   | 0,200 kg  |
| Wasser, ca.                | 5,600 - 5,800 kg           | 5,400 - 5,700 kg  |
| Gesamtgewicht              | 16,550 - 16,800 kg         | 16,150 - 16,700 kg  |
| Herstellung / Aufarbeitung |                            |   |
| Teigtemperatur:            | ca. 26°C                   | ca. 26°C  |
| Knetzeit:                  | intensiv kneten            | intensiv kneten   |
| Teigruhe:                  | ca. 10 min.                | ca. 10 min.   |
| Pressengewicht:            | betriebsüblich             | betriebsüblich  |
| Ballengare:                | ca. 15 min.                | -   |
| Backtemperatur:            | bei Brötchenbacktemperatur | bei Brötchenbacktemperatur                                |
| Backzeit:                  | 18 - 20 min.               | 18 - 20 min.  |

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!*