

# UNIFERM MalzMaXX



**Führungsarten:**  
direkte Führung und alle Verfahren  
der Gärzeitsteuerung

**Anwendungsbereich:**  
Form- und Ausbunbrötchen 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 <b>MalzMaXX</b> (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
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,750 kg</b>	<b>16,650 kg</b>

## 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

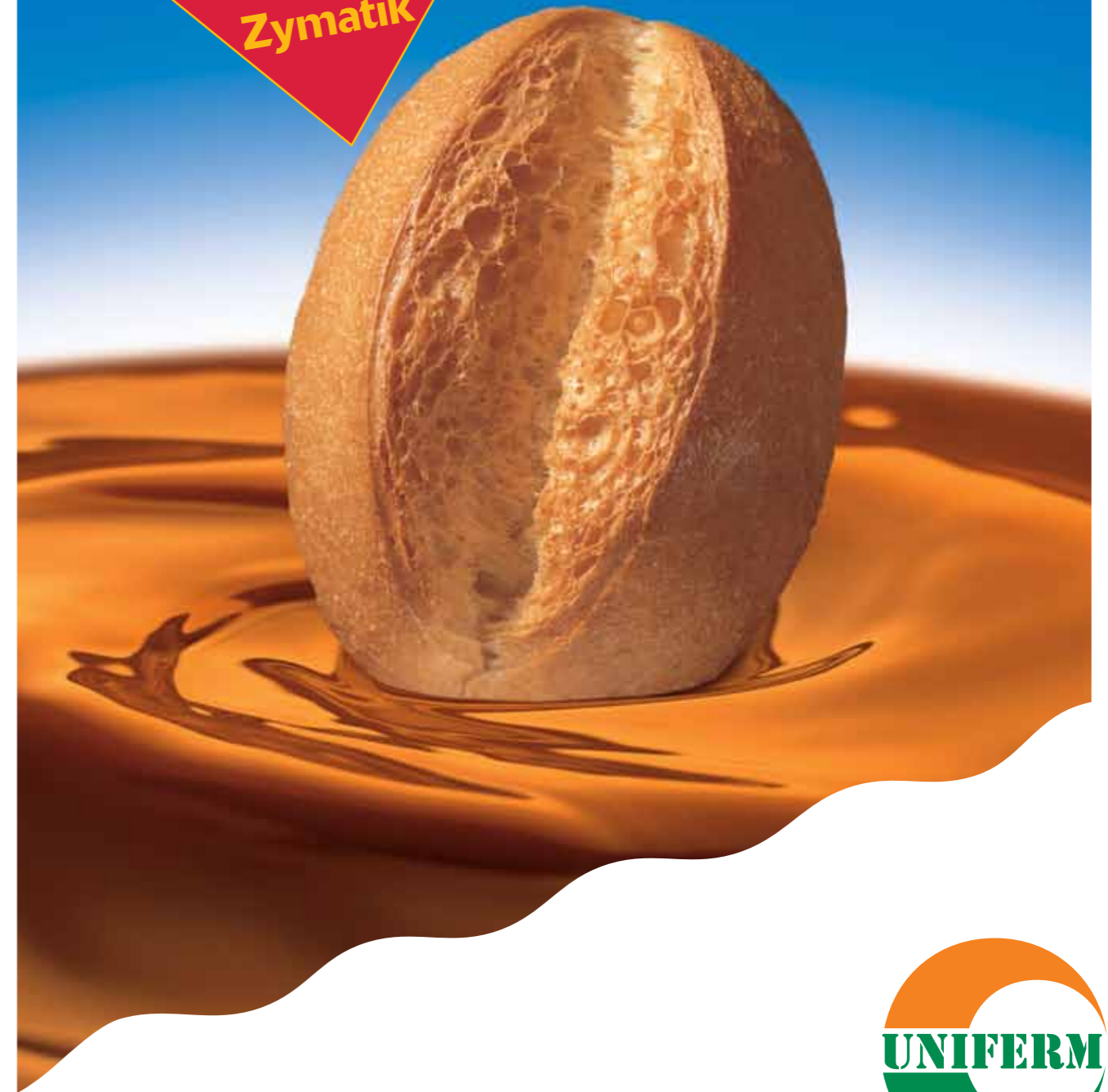
### Tipps:

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.

# UNIFERM MalzMaXX

... mit der **XXL-Portion Malz!**

mit  
Malz-  
Zymatik



UNIFERM **MalzMaXX**



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



Bestell-Nr.: 830252 06/16 E



**M**alzig-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, langanhaltende Rösche
- ▶ unverwechselbar malziger Geruch & Geschmack

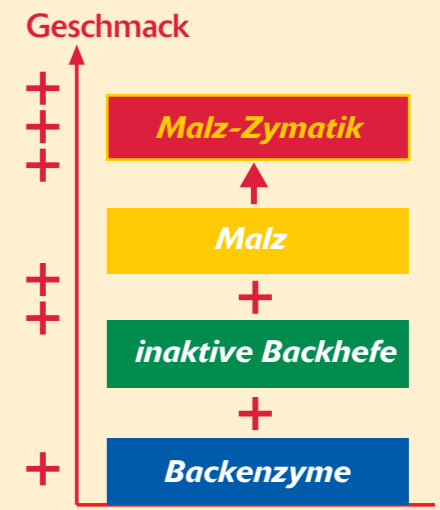
### UNIFERM MalzMaXX

Ihr Spitzenprodukt mit Erfolgsgarantie

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

## Ihre Entscheidung mit XXL-Vorteilen!

- Ⓜ aximaler Malzanteil
- Ⓐ usgezeichnete Teigeigenschaften
- Ⓛ eistungstark bei allen Führungen
- Ⓩ uverlässig in der Verarbeitung
- Ⓜ it Malz-Zymatik
- Ⓐ romatisch-malziger Geruch & Geschmack
- ~~ⓧ~~ XL-Sicherheit
- ~~ⓧ~~ XL-Geschmack



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

