Schapfen Mühle
seit 1452

Schapfen Malz-rösch

Backmittel für Weizen- und Roggenkleingebäcke sowie Weißbrot, Artikel-Nr. 137040

Gute Gründe für den Einsatz

Ein Klassiker unter den Brötchenbackmitteln. Das Produkt ist ausgerichtet für Weizen- und Roggenkleingebäcke von handwerklicher Qualität. Malz-rösch überzeugt mit einer sehr guten Backleistung und einem produkttypischen Geschmack. Die Teige sind trocken, stabil und dehnbar, auch bei maschineller Aufarbeitung. Charakteristisch ist die saftige und lockere Krume, eine gute Rösche und ein abgerundeter malziger Geschmack. Eine Qualität, die handwerklich orientierte Backmeister schätzen.

Das Produkt

- klassisches Backmittel
- für Weizen- und Roggenkleingebäck
- kombinierbar für Teigverbesserung

Die Verarbeitung

- direkte Teigführung
- 3 % Zugabe
- hervorragende Teigeigenschaften

Das Brötchen

- ansprechender Ausbund
- anhaltende, knusprige Rösche
- aromatisch voller Geschmack

In handwerklicher Qualität

„Ich garantiere höchste Mühlenqualität."

Schapfen Mühle
seit 1452

Ausgabe 01.2023

Schapfen Malz-rösch

Backmittel für Weizen- und Roggenkleingebäcke sowie Weißbrot, Artikel-Nr. 137040

Rezept-Nr. 137040.1005

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen Weizenmehl Type 550

10,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,350 kg	Hefe
0,300 kg	Schapfen Malz-rösch
0,200 kg	Salz
5,600 kg	Wasser (ca.)
16,450 kg	Gesamtteig (ca.)

Kneten: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: 10 – 15 Minuten

Aufarbeiten: Aufarbeitung über Kopfmaschine, nach 7 Minuten lang formen und nach 8 Minuten schneiden. Mit der Schnittseite nach unten auf Gärdielen ablegen.

Stückgare: Im nicht zu feuchten, warmen Gärraum

Backen: Teigstücke mit ¾ Gare aus dem Gärraum nehmen, etwas absteifen lassen und umdrehen. Mit reichlich Schwaden schieben.

Backtemperatur: 240 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 17 – 18 Minuten

Unser Getreide – Ihr Erfolgsrezept.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de www.schapfenmuehle.de