Schapfen Mühle
seit 1452

Schapfen Malz GU/GV

Backmittel für Weizenkleingebäck in Langzeitführung und Gärzeitsteuerung, Artikel-Nr. 100372

Gute Gründe für den Einsatz

Schapfen Malz GU/GV überzeugt mit ausgezeichneter und zuverlässiger Backtechnik. Dieses wirtschaftliche Backmittel ermöglicht bedarfsgerechtes Backen, dabei ist die Führungsart sehr flexibel. Ob Langzeitführung, Gärverzögerung oder Gärunterbrechung – alles ist möglich! Charakteristisch ist die überzeugende Endgarstabilität bei jeder Führungsart. Mit **Schapfen Malz GU/GV** erhalten die Gebäcke ein ansprechendes Volumen, eine ausgeprägte Fensterung, einen sicheren Ausbund und eine zartsplittrige, aromatische Kruste. Der hohe Gehalt an Gerstenmalz verleiht den Gebäcken einen besonders abgerundeten, malzigen Geschmack.

Das Produkt

- wirtschaftliche Zugabemenge
- leistungsstarkes Backmittel
- flexible Teigführung

Die Verarbeitung

- für die maschinelle Aufarbeitung bestens geeignet
- flexibles, zeitunabhängiges Backen der Teiglinge
- hohe Produktsicherheit bei Kälte

Die Brötchen

- sojafrei, palmfrei und vegan
- sicherer Ausbund, zartsplittrige Kruste
- mit reichlich Gerstenmalz – für einen besonders aromatischen Geschmack

Malzig-lecker!

„Ich garantiere höchste Mühlenqualität."

Schapfen Mühle
seit 1452

Ausgabe 12.2023

Schapfen
Malz GU/GV

Verkehrsbezeichnung und empfohlene Verkaufsbezeichung: Weizenkleingebäck, Rezept-Nr. 100372.1001

Grundrezept: 10 kg Gesamtmehl
100 % Schapfen Weizenmehl Type 550

10,000 kg	Schapfen Weizenmehl Type 550
0,300 kg	Schapfen Malz GU/GV
0,250 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
5,700 kg	Wasser (ca.)
16,450 kg	Gesamtteig (ca.)

Kneten: 6 Minuten langsam + 3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: 10 – 15 Minuten

Teigeinlage: Betriebsüblich

Aufarbeiten: Betriebsüblich über die Brötchenanlage, nach Belieben aufarbeiten.

Stückgare: Über Nacht im betriebsüblichen Gärunterbrechungs-/Gärverzögerungs-programm

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