

SLOW MALT



backaldrin®

SLOW MALT

Das Langzeitführungs-Backmittel für kühle Teige

Bestechen Brötchen schon auf den ersten Blick durch ihren goldgelben Glanz, eine zartsplittrige Rösche und ausgeprägten Ausbund, wird es schwierig zu widerstehen.

Slow Malt verbessert Volumen, Krumen-Eigenschaften und verleiht den Brötchen die unwiderstehliche goldgelbe Färbung. Ein besonderes Erlebnis ist der angenehm abgerundete Duft und der unvergleichlich malzig-aromatische Geschmack.

Speziell für die Langzeitführung von kühlen Teigen (22 – 24 °C) entwickelt, ist **Slow Malt** die Lösung für frische Brötchen von früh bis spät.

DAS UNSCHLAGBARE TEAM – FÜR MEHR QUALITÄT: SLOW MALT & SLOW DOUGH®- FÜHRUNG

Slow Dough®-Führung, die Qualitätsformel für ein exzellentes Ergebnis:

- ↘ Mehr Zeit für die Verquellung des Mehles
- ↘ Mehr Zeit für mehr Geschmack
- ↘ Mehr Zeit für eine saftigere Krume und feinere Rösche
- ↘ Mehr Zeit für eine längere Frischhaltung/ Verzehrfrische
- ↘ Mehr Zeit für mehr Qualität

Die Teiglinge werden langsam und lange geführt, um dabei das gesamte Mehl zu verquellen und die gewünschten Aroma- und Geschmacksstoffe zu bilden.

Slow Dough®-Führung bietet den Vorteil, dass Sie mit Ihren üblichen Führungsparametern die Teige über Brötchen- bzw. Semmelanlagen aufarbeiten können. Anschließend werden die Teiglinge nur noch gekühlt gelagert. Während der Lagerzeit bilden sich die gewünschten Geschmacks- und Aromastoffe. Die Lagerzeit kann bis zu 34 h ausgedehnt werden. Durch den Einsatz von **Slow Malt** erhalten Sie trockene Teige, die sich gut zur maschinellen Aufarbeitung eignen und perfekt an die Bedingungen für die Transportlagerung in Kunststoff-Stapeldielen angepasst sind, da sie nicht ankleben. **Slow Malt** in Kombination mit der **Slow Dough®**-Führung ermöglicht Ihnen über den gesamten Tagesverlauf frische Brötchen mit einer gleichmäßigen Qualität und einem deutlichen Plus an Geschmack und Aroma zu backen.

SCHNITT BRÖTCHEN

KG 5050



Teig

10,000 kg	Weizenmehl T 550
5,700 kg	Wasser (ca.)
0,300 kg	Hefe
0,220 kg	Salz
0,300 kg	Slow Malt (3767)
0,100 kg	Margarine bzw. Wiener Note (1192)
16,620 kg	Teig

Herstellung

Betriebsübliche Aufarbeitung als Schnittbrötchen.
Slow Dough®-Führung wie unten angegeben.

Zum Herstellungsvideo:



Aufarbeitung

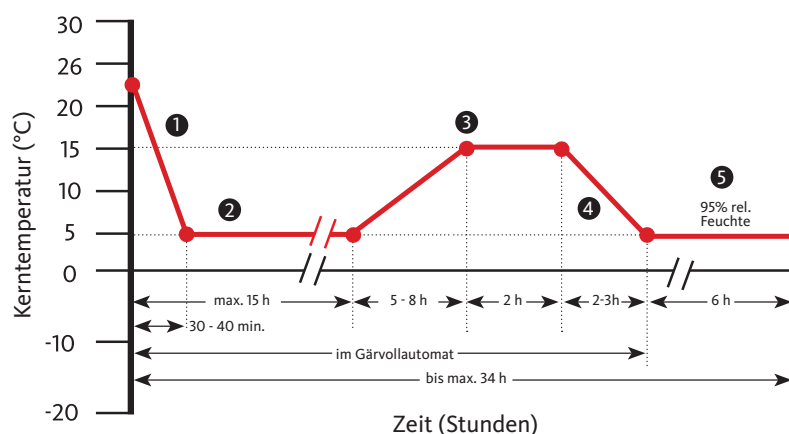
Knetzeit:	5 – 7 Minuten langsam 5 – 7 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	15 – 20 Minuten
Teigeinlage:	0,060 – 0,070 kg
Backtemperatur:	230 – 240 °C
Backzeit:	18 – 20 Minuten

Hinweis

Kann auch als Kaisersemmel
aufgearbeitet werden!

SLOW DOUGH®

Slow Dough®
Schnittbrötchen bis 34 h



- 1 Abkühlphase
(im Froster bei -18 °C)
- 2 Aromaphase
- 3 Reifephase
- 4 Absteifphase
- 5 Transport und weitere
Lagerung (Verhäutung
vermeiden)

SLOW MALT




Produktinformation

Artikel Nummer: 3767

Verpackung: 25 kg Papiersack

Produktvorteile:

- ↘ Sehr gut für Langzeitführungen mit kühlen Teigen (22 – 24 °C)
- ↘ Mit Gerstenmalzmehl und Gerstenmalzextrakten
- ↘ Trockene Teige – für gute maschinelle Aufarbeitung und Lagerung in Kunststoff-Stapeldielen (ohne anzukleben)
- ↘ Hohe Gärstabilität und Gärtoleranz
- ↘ Saftige Krume und zarte Rösche
- ↘ Besonders aromatischer Geschmack durch den Einsatz von Gerstenmalzmehl und Gerstenmalzextrakt



Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin[®]