

# 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	<b>Slow Malt</b> (3767)
0,100 kg	<b>Margarine bzw. Wiener Note</b> (1192)
16,620 kg	Teig

## Herstellung

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

### Zum Herstellungsverfahren:



## Aufarbeitung

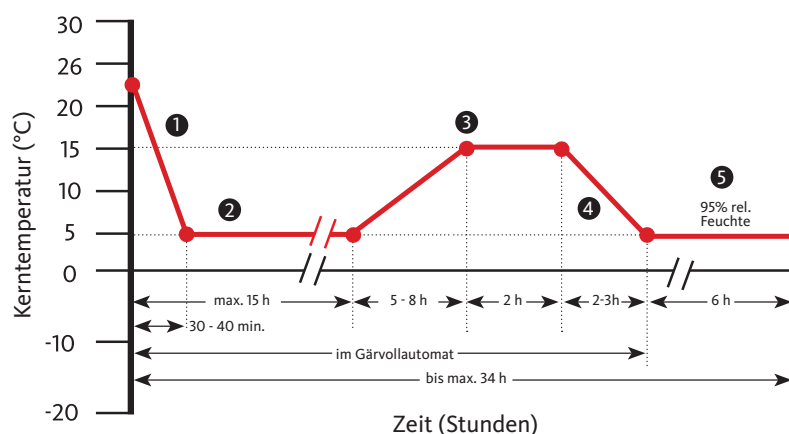
Knetzeit:	5 – 7 Minuten langsam 5 – 7 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	15 – 20 Minuten
Teigeinlage:	0,060 – 0,070 kg
Backtemperatur:	230 – 240 °C
Backzeit:	18 – 20 Minuten

## 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](mailto:info@backaldrin.com).

**backaldrin**<sup>®</sup>