SILBER

Power Backmalz

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung

Zeelandia

Power Backmalz

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung

TOP

- der Spezialist für
  - GU/Frost (-7 °C bis -18 °C bzw. -25 °C)
  - Gärverzögerung, Langzeitführung (-6 °C bis +5 °C, bis zu 36 Std.)
- für goldkrustige, zartsplittrige Brötchen, perfekt gefenstert

Produktprofil

- hervorragende Gärtoleranz sorgt für ein sehr gutes Backergebnis über den Tag (Ladenbacken)
- trockene und plastische Teige sorgen für sehr gute Verarbeitungssicherheit
- sehr gute Ausbundsicherheit

Zugabe: 3 % / Gebinde: Papiersack, 25 kg

Grundrezept Weizenbrötchen und -kleingebäck

G 4214

Teig

10.000 g	Weizenmehl, Type 550
300 g	Power Backmalz
100 g	Backmargarine
200 g	Salz
300 g*	Hefe
5.600 g	Wasser, ca.
16.500 g	Teiggewicht, ca.

* Zugabe abhängig von Temperatur und Zeit

Herstellung

Knetzeit: Spiralkneter 3 - 5 Min. langsam, 4 - 6 Min. schnell (abhängig von Teiggröße und Knetsystem)

TT: 24 - 26 °C
TR/Pressengare: 5/10 Min.
TA: 156

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 18 - 20 Min.
(abhängig von Teigeinlage und Ofentyp)

Bewertung Leistungsprofil nach Führungsarten:

Direkt	GU/Frost	GV	Langzeit
*	****	****	****

**** absolut geeignet
*** ausgezeichnet geeignet
** gut geeignet
* geeignet

FSSC 22000

Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

Zeelandia