Malzmehl wird durch Vermahlen von Malzschrot direkt gewonnen. Es enthält im Vergleich zu Flüssig- und Malzextrakt weniger verwertbare Nährstoffe und direkt vergärbaren Zucker. Zur Herstellung von Produkten über die Tiefkühlung und Gärverzögerung muss sehr vorsichtig dosiert werden, da Malzmehl gegenüber Malzextrakt und Flüssigmalz eine höhere Enzymaktivität aufweist.

Diastasemalzmehl

Hefe Schweiz AG	10 kg / 25 kg Sack	Art. Nr. 0245 / 0246
Pistor	10 kg / 25 kg Sack	Art. Nr. 559 / 562

VORTEILE

- Besserer Ofentrieb, dadurch ein höheres Gebäcksvolumen
- Ergibt ein abgerundetes Aroma
- Schöne Bräunung
- Rösche Kruste
- Verlängerung der Frischhaltung

ZUSAMMENSETZUNG

Gerstenmalzmehl

naturel

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Kleinbrote, Kleingebäcke	15 – 20 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Normal-, Spezialbrote	10 – 15 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit

Diastasemalzmehl Bio Knospe

Bio-Malzmehl ist ein 100% pflanzliches Naturprodukt von gemälzter Gerste aus kontrolliert biologischem Anbau, ohne jegliche Zusätze. Die Zusammensetzung kann naturbedingten Schwankungen unterliegen.

Hefe Schweiz AG	25 kg Sack	Art. Nr. 0247

VORTEILE

- Bio-Qualität Knospe
- Besserer Ofentrieb, dadurch ein höheres Gebäcksvolumen
- Ergibt ein abgerundetes Aroma
- Schöne Bräunung
- Rösche Kruste
- Verlängerung der Frischhaltung

ZUSAMMENSETZUNG

Bio **Gerstenmalzmehl**

BIO

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Kleinbrote, Kleingebäcke	15 – 20 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Normal-, Spezialbrote	10 – 15 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit

DiaMalt trocken

DiaMalt trocken ist ein schonend getrockneter Malzextrakt mit diastatischer Aktivität. DiaMalt trocken kann direkt dem Mehl zugegeben werden und bringt dem Teig einen rassigen Trieb. Aufgrund seiner niedrigen Anwendungsmenge ist dieses Gerstenmalzextrakt sparsam in der Anwendung und kann genau dosiert werden.

ZUSAMMENSETZUNG
Gerstenmalzextrakt

Hefe Schweiz AG	5 kg Sack / 25 kg Sack	Art. Nr. 0301 / 0302
Pistor	5 kg Sack / 25 kg Sack	Art. Nr. 544 / 543

VORTEILE

- Rassige Triebkraft
- Volles Aroma
- Knusprig-zarte Rösche
- Appetitliche Bräunung
- Günstige Anwendung

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Normal-, Spezialbrote	3 – 5 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Weggli, Gipfel, Zöpfe	5 – 10 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Blätterteig, Kuchenteig	10 – 15 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Hefesüssteig	15 – 20 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit

Deklaration im Endprodukt: Gerstenmalzextrakt

naturel

Geröstetes Malzmehl EBC 500

EBC 500 ist ein schonend leicht geröstetes Malzmehl mit leichter diastatischer Aktivität. EBC 500 kann direkt dem Mehl zugegeben werden und bringt dem Teig einen guten Trieb.

Hefe Schweiz AG	25 kg Sack	Art. Nr. 0250

VORTEILE

- Einfache Dosierung
- Unterstützt den Trieb der Backhefe
- Rösche, knusperige Kruste
- Saftig, zarte Krume
- Schöne Krustenbräunung
- Ergibt einen aromatischen, abgerundeten Geruch und Geschmack
- Verlängerung der Frischhaltung

ZUSAMMENSETZUNG

Gerstenmalzmehl

naturel

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Kleinbrote, Kleingebäcke	20 – 30 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Normal-, Spezialbrote	10 – 20 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit

Maltol

Dank dem hohen Anteil direkt vergärbarem Zucker (über 50 % Malzzucker) wirkt Flüssigmalz als direkte Hefenahrung stark gärungsfördernd. Flüssigmalz eignet sich auch für die Teigherstellung über Tiefkühler, Gärverzögerung und Gärunterbrechung. Die Dosierung wird dann um die Hälfte der Normalproduktion reduziert (Enzymaktivität).

Hefe Schweiz AG	9.5 kg Kanne	Art. Nr. 0240
Pistor	9.5 kg Kanne	Art. Nr. 18852

VORTEILE

- Bessere Triebfähigkeit
- Schöne Bräunung
- Elastischere Teige
- Verlängerung der Frischhaltung
- Aroma abgerundet

ZUSAMMENSETZUNG

Gerstenmalzextrakt

naturel

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Kleinbrote, Kleingebäcke	20 – 30 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit
Normal-, Spezialbrote	10 – 15 g pro Ltr. Schüttflüssigkeit