

WERTVOLL FÜR VOLLENDETE BACKERGEBNISSE

Begeistern Sie Ihre Kunden mit einem ganz besonderen Laugengebäckgenuss –
und profitieren Sie von den vielen Vorteilen von Unser Ulmer Brezelmalz.



BREZELMALZ

Unser Lieblings-Rezept:

Einsatzbereich: Bayrische bzw. schwäbische Brezel oder andere
Laugengebäcke. Zugabemenge auf Mehl: 4,0 %



Rezeptur:	Rezept-Nr. 02288 <i>Bayrische Brezn:</i>	Rezept-Nr. 00519 <i>Schwäbische Brezel:</i>
Weizenmehl	10,000 kg	10,000 kg
Unser Ulmer Brezelmalz	0,400 kg	0,400 kg
Meister Schmelz	–	0,200–0,400 kg*
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Hefe	0,200–0,400 kg	0,200–0,400 kg
Wasser (ca.)	4,900 l	4,800 l

Aufarbeitung:

Teigtemperatur	24–26° C	24–26° C
Teigruhe	5 Minuten	5 Minuten
Backtemperatur	230° C**	230° C**
Backzeit	13–14 Minuten	13–14 Minuten

*Die Wassermenge der Fettmenge anpassen

**10° C unter Brötchenbacktemperatur

Hinweis: Nach dem Aufarbeiten sollen die Brezeln in einem nicht zu feuchten
Gärraum auf Stückgare gestellt werden. Teigstücke nach der Gare gut absteifen
lassen, belaugen, schneiden und salzen.

DEM
GESCHMACK
zuliebe!



70060-8-0915

BREZELMALZ

Laugengebäck – da steckt viel Gutes drin

Die Beliebtheit von Laugengebäcken wächst! Nutzen Sie den Trend für sich und überzeugen Sie Ihre Kunden mit der Qualität Ihrer Laugengebäcke und dem Wert guter Handwerkstradition. Mit diesem Ziel haben wir Unser Ulmer Brezelmalz weiter verbessert. Bester Malzextrakt und funktionale Wirkstoffe geben diesem Produkt ein hohes Maß an Produktionssicherheit und ausgezeichneten Geschmack.

Mit Ihrer Erfahrung, Handwerkskunst und Individualität machen Sie aus besten Zutaten und Unser Ulmer Brezelmalz unwiderstehlich-einzigartige Laugengebäcke. Überzeugen Sie Ihre Kunden mit Ihren Meisterwerken in erstklassiger Qualität.

Ihre Vorteile:

- flexibel, individuell und wirtschaftlich in der Anwendung
- optimal für direkte Führung und Gärzeitsteuerung
- für glatte, plastische und gut dehbare Teige
- ideal sowohl für die Aufarbeitung per Hand als auch mit der Maschine
- optimales Volumen, goldbraune Krustenfärbung und attraktiver Glanz
- vollendet malzig-aromatisches Genusserlebnis

– PREMIUM-QUALITÄT FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Premium-Qualität von Ulmer Spatz – überzeugend genussvoll!

Mit den fünf Markenzeichen für einen unverwechselbaren Geschmack, die Kenner und Genießer gleichermaßen überzeugen – und das auf höchstem Niveau:

1

Erfahrung & Know-how

Von einem der führenden Hersteller von Premium-Backmitteln. Aus Traditions- und Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit wertvollen Rohstoffen und feinsten Zutaten entwickelt.

2

Unverwechselbarer Geschmack

Die Unser Ulmer Malzextrakt-Kompetenz bietet Ihnen hochwertigsten Malzextrakt, gewonnen aus sonnengereifter Gerste – der Garant für ein vollendetes Geschmacks-erlebnis.

3

Optimale Produktionssicherheit

Hervorragende Maschinengängigkeit und exzellente Verarbeitungseigenschaften durch trockene, wollige und leicht formbare Teige sichern einen reibungslosen Produktionsablauf.

4

Optimale Endgarstabilität

Sowohl in der direkten Führung als auch bei der Gärunterbrechung sind die Anforderungen an die Teiglinge enorm gestiegen. Die fein abgestimmte Wirkstoffkomposition von Unser Ulmer Brezelmalz bewirken eine hohe Endgarstabilität und ein optimales Volumen.

5

Zufriedene Kunden

Ob bayrische, schwäbische Brezeln oder andere Laugengebäcke – so unwiderstehlich, dass man einfach hineinbeißen muss!

Weitere Informationen über das Unser Ulmer Produktsortiment erhalten Sie von Ihrem Ulmer Spatz Verkaufsberater.

