



DIE **HELLMICH**
BACKWELT

JETZT MAL EHRlich!

UNSERE NEUESTE INNOVATION? TRADITION!



Unser HL-Malz traditionell

Artikelnummer
300051



HL-MALZ TRADITIONELL

Am 06. Mai 2021 sind die neuen Leitsätze für Brot und Kleingebäck in Kraft getreten. Um ein Produkt oder eine Rezeptur fortan als „traditionell“ zu bezeichnen, ist die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen und Enzymen ausgeschlossen.

Unser HL-Malz traditionell ist frei von alledem und so ermöglicht unsere neueste Innovation vor allem eines: Die traditionelle Herstellung von Weizenkleingebäcken.

Vorteile von HL-Malz traditionell

- Frei von Zusatzstoffen und Enzymen: Ermöglicht die Bezeichnung als „traditionell“ nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck
- Flexibler Einsatz in allen traditionellen Rezepturen für Brötchen und Brot – vom Weizenbrötchen bis zum Mehrkornbrot
- Verwendung wie „klassische“ Backmittel
- Dosierung: 3 bis 5% auf Gesamtmehl
- GU/GV geeignet
- für Bake-Off geeignet



UNSER SCHNITTBRÖTCHEN



NACH TRADITIONELLER REZEPTUR

Rezeptnummer: 1085

Vorteig:	Grundrezeptur
Weizen- Vorteig, Stehzeit min. 18 Std. , 6 °C	
Weizenmehl Type 550	0,750kg
HL-Weizen Erste Phase	0,250kg
Wasser	1,200kg
Hefe	0,010kg
Vorteig	2,210 kg

Teigbereitung mit Vorteig:	Grundrezeptur
Weizenmehl Type 550	9,000kg
HL-Malz traditionell	0,500 kg
Meersalz	0,240 kg
Sonnenblumenöl	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	4,500 kg
Gesamt	16,750kg

St. 0,070 kg | TA: 158 | BV: 10%

Ergibt 239 Stück

Verarbeitung:	
Knetzeit 1 in min	8
Knetzeit 2 in min	6-7
Teigtemperatur in °C	25-27
Pressengare in min.	20
Pressengewicht in kg	2,100
Backtemperatur in °C	230
Backtemperatur (fallend auf in °C)	200
Backzeit in min	17-19

Aufarbeitungshinweis:

Betriebsüblich zu Schnittbrötchen aufarbeiten.



DIE **HELLMICH**
BACKWELT

HELLMICH GmbH, Dunlopstraße 1, 48432 Rheine

✉ info@hellmich-backwelt.de ☎ +49 5971 807068-0 🌐 hellmich-backwelt.de