

# Kältemalz

## 2%

---

Malzbackmittel auf Dinkelbasis | speziell für GU/GV

---

### Warum sollte man ein deklarationsfreundliches Backmittel verwenden?

Die Erwartungen des Verbrauchers gehen, nicht nur beim handwerklichen Bäcker, immer mehr in Richtung Ehrlichkeit und somit Transparenz der Inhaltsstoffe. Dabei sollte man als Bäcker nicht nur auf vermeidbare Zusatzstoffe schauen, sondern sich auch sicher sein können, dass die verwendeten Enzyme nicht aus gentechnisch veränderten oder selbst-klonierten Stämmen entstehen. Und genau das kann Ihnen das **Kältemalz 2%** bieten.

Natürlich gibt es Herstellungsprozesse, bei denen man nur schwer um ein "normales" Backmittel, welches z.B. DAWE (E472e) und Phosphate (E450) enthält, herum kommt. Das gilt allerdings inzwischen fast nur noch für Ausbunodgebäcke, die über einen extrem langen Zeitraum geführt werden.

Für alle anderen Anwendungszwecke reichen, dank der vielfältigen Möglichkeiten im Bereich der Clean-Label-Technologie, inzwischen auch deklarationsfreundliche Backmittel problemlos aus. Selbstverständlich sollte bei einer Umstellung auf ein emulgatorfreies Backmittel das A-Produkt Schnittbrötchen nicht die erste Rezeptur sein, die man anpasst. Wenn man jedoch dabei bereit wäre, sein System und die Rezeptur etwas zu überdenken, ist man auch bei diesem in der Lage mit **Kältemalz 2%** hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten.

### Wie wird **Kältemalz 2%** eingesetzt?

Konzipiert wurde das **Kältemalz 2%** für alle Arten von Brötchen, die über einen längeren Zeitraum über die Kälte (Plus- oder Minusbereich) geführt werden und auch dann noch eine sehr gute Stabilität und Ausbundsicherheit aufweisen. Verwendung findet das Backmittel somit für Schnitt- und Kaiserbrötchen, Spezialbrötchen, Körnerbrötchen, Dinkelbrötchen und Laugengebäcke. Zusätzlich spielt es seine Vorteile auch bei allen Arten von Hefefeinteig (süße Teige, Plunder und Croissant) oder bei Baguettes aus.

**Kältemalz 2%** bringt als „Komplettbackmittel“ sowohl die malzige Komponente, den Traubenzucker zur Unterstützung der Gare sowie das stabilisierende Guarkernmehl direkt mit. Je nach Art des Teiges kann zusätzlich noch Pflanzenöl bzw. Extrudat dazu dosiert werden, um die individuell benötigten Eigenschaften zu unterstützen. Sinnvoll ist es auch beim Einsatz von **Kältemalz 2%** die Rezeptur in Bezug auf den Einsatz von Vorteigen korrekt zu gestalten.

### Wie hoch ist die Zugabemenge von **Kältemalz 2%** ?

Je nach Produktart gibt man den Teigen zwischen 0,5% (50g pro 10 kg Mehl) und 2% (200g pro 10 kg Mehl) auf GME (Getreidemahlerzeugnisse) zu. Bei Brötchen nutzt man die 2%. Ähnliche Mengen verwendet man auch bei süßen Hefeteigen. Plunder und Croissant kommen mit 0,5 bis 1% **Kältemalz 2%** aus. Zur Unterstützung von Trieb und Stabilität bei Broten sind ebenfalls die geringeren Mengen ausreichend, wobei da grundsätzlich auch das **minimalback 0,5%** genügt.

### Die Vorteile von **Kältemalz 2%** auf einen Blick

- ideal für Backwaren über Gärverzögerung und -unterbrechung
- hohe Anwendungssicherheit
- gute Gärstabilität
- aromatischer Geschmack

### Die Zutatenliste von **Kältemalz 2%**

Dinkelmehl, Stabilisator Guarkernmehl (E412), Zucker, Dextrose, Gerstenmalzmehl, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300)