



margo

MALZKRUSTE TRADITION

50%



MALZKRUSTE TRADITION 50%

DIE Brotvormischung für aromatische Malz-Sauerteigbrote mit langer Frischhaltung

Die Rezeptur kombiniert milden Sauerteig mit Malzkomponenten und ausgewählten Getreidemehlen. Sie überzeugt mit einer feuchten, lockeren Krume bei gleichzeitig maximal knuspriger Kruste und eignet sich für kurze als auch lange Triebführungen. Die Brotvormischung sorgt für ein ausgewogenes Aroma sowie eine sehr lange Frischhaltung der Endgebäcke.



- ausgewogenes Aroma durch angenehme Sauerteig-Note und feine Malz-Nuance
- feuchte Krume – sehr knusprige Kruste
- passend für kurze und lange Triebführungen
- sehr lange Frischhaltung der Endgebäcke
- hergestellt in der Schweiz
- ohne Palmöl
- deklarationsfreundliche Zutatenliste (ohne Emulgatoren und Verdickungsmittel)
- für Veganer geeignet

Malzkruste

38 Stück à 450g Teiggewicht

TEIG

Malzkruste Tradition 50 %	5'000 g
Weizenmehl Typ 550	5'000 g
Backhefe	200 g
Wasser	7'150 g
Gesamtgewicht	17'350 g

HERSTELLUNG

Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. Etwa 10% des Wassers erst gegen Ende der Knetzeit begeben.

Knetzeit:

- 4 Minuten 1. Gang
- ca. 8 Minuten 2. Gang

TEMP. / STOCKGARE

- Teigtemperatur: ca. 25 °C
- Stockgare: ca. 60–90 Minuten bei Raumtemperatur

AUFARBEITEN

Teiglinge von 450 g abwiegen, Teig nur leicht rundwirken und mit dem Schluss im Roggenmehl wenden. Mit dem Schluss auf dem Einschiessapparat absetzen und kurz vor dem Backen umdrehen. Stückgare: ca. 30 Minuten

BACKEN

Ofentemperatur: 250 °C fallend auf 220 °C

Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Backzeit: ca. 45 Minuten



Pausenbrötli

215 Stück à 100g Teiggewicht

QUELLSTÜCK

Haferflocken	1'250 g
Sesam	625 g
Wasser ca. 40 °C	1'875 g

TEIG

Weizenmehl Typ 550	5'000 g
Malzkruste Tradition 50 %	5'000 g
Backhefe	300 g
Wasser	6'250 g

ZUM UNTERMISCHEN

Weisse Couverture-Tröpfchen	1'250 g
-----------------------------	---------

DEKOR

Dekor-Knuspermischung	800 g
Gesamtgewicht	22'350 g

VORBEREITUNG

Für das Quellstück Haferflocken und Sesam mit dem Wasser mischen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

HERSTELLUNG

Alle Zutaten mit dem Quellstück zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Zum Schluss die weisse Couverture unterkneten.

Knetzeit:

- 6 Minuten 1. Gang
- ca. 6 Minuten 2. Gang

TEMP. / STOCKGARE

- Teigtemperatur: ca. 26 °C
- Stockgare: ca. 15 Minuten

AUFARBEITEN

Brüche von 3'000 g abwiegen. Bruchgare: ca. 10 Minuten

Platte mit etwas Öl besprühen/ bepinseln und Brötchen rund aufschleifen. Mit der unteren Seite in der Knuspermischung wenden und mit dem Schluss nach unten auf den Einschiessapparat absetzen. Nach einer guten Gare die Brötchen vor dem Backen drehen, damit der Schluss wild aufreissen kann.

BACKEN

Ofentemperatur: ca. 230 °C

Mit Dampf einschiessen und bei offenem Zug rösch ausbacken.

Backzeit: ca. 20–25 Minuten



Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung
Malzkruste Tradition 50 %	8356	52543	50 %



ZUTATEN: WEIZENmehl; ROGGENmehl; WEIZENmalzquellmehl, teilweise geröstet; HAFERvollkornquellmehl; Getrockneter ROGGENsauerteig (ROGGENmehl; Starterkultur); Jodiertes Speisesalz; WEIZENvollkornquellmehl; WEIZENmalzschrot; WEIZENkleber; GERSTENmalzextrakt, getrocknet; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Geschmacksprofil



malzig



sauer / fruchtig



erdig / bitter



nussig / sautig

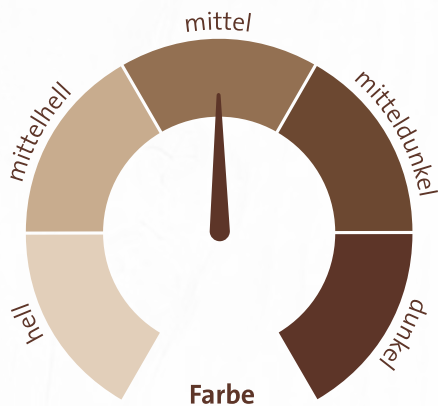


Röstaroma



süß / milchig /
Honig / Karamell

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig

Detailliertes sensorisches Profil

Geschmacksprofil

Die Malzkruste Tradition ist ein Brot zum Verlieben. Das Aroma ist eine gelungene Harmonie aus kräftigen Malz- und Sauerteignoten sowie leicht röstigen Akzenten aus der Kruste. Ein aromatisches Brot, das sich nicht aufdrängt.

Konsistenz / Struktur / Farbe

Die feinsplittige, knusprige Kruste der Malzkruste Tradition ist wild aufgerissen und verleiht dem Brot eine rustikale Optik. Die sehr feuchte Krume zeichnet sich durch eine unregelmässige, lockere Porung und einen kurzen Biss aus.

Genusserlebnis

Die Malzkruste Tradition ist ein wahrer Allrounder. Dank ihres ausgewogenen Aromas unterstützt sie nicht nur feine Aromen, sondern harmonisiert ebenso gut mit kräftigen Beilagen. Ein Brot für Zmorge, Zmittag, Znacht – und auch zwischendurch.

