



# GOOD

## Tennen-Backmalz 3-4%

905906



GOOD Tennen-Backmalz 3-4% ist ein für alle Führungsarten geeignetes Brötchenbackmittel mit Weizenvorteig und Tennenmalz nach traditioneller, handwerklicher Mälzung.



## Schnittbrötchen und Kaisersemmeln

Zutaten Teig	Art.-Nr.	Grundrezept Schnittbrötchen	Grundrezept Kaisersemmeln
Weizenmehl Type 550		10.000 g	10.000 g
GOOD Tennen-Backmalz 3-4%	905906	300 g	300 g
Slow Milling Flüssigmalz	916663	100 g	-
Hefe		250 g	250 g
Salz		200 g	200 g
Wasser		5.600 g	5.600 g
Gesamtteig		16.450 g	16.350 g

### Verarbeitung

Teigtemperatur	24 - 26 °C
Knetzeit Spiralknetter	1. Gang 3 Minuten 2. Gang gut auskneten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	65 g

### Aufarbeitung

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und nach 10 Minuten Teigruhe über die Brötchenanlage aufarbeiten.

Stückgare	3/4 Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
Backzeit, ca.	18 Minuten
Zug	3 Minuten vor dem Backende öffnen

# Kartoffelbrötchen

Zutaten Quellstück	Art.-Nr.	Grundrezept
Slow Milling Potato-Sticks	919309	1.000 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken	914412	1.200 g
Wasser		3.400 g
Gesamtquellstück		5.600 g

Zutaten Teig		
Quellstück		5.600 g
Weizenmehl Type 550		7.000 g
Roggenmehl Type 997		830 g
Ferment'Arôme Roggen-Vollkornsauer	908906	170 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10%	907806	800 g
Slow Milling Kartoffel-Flocken	919412	1.200 g
GOOD Tennen-Backmalz 3-4%	905906	300 g
Slow Milling Gladiator-Malz	920006	50 g
Slow Milling Flüssigmalz	916663	250 g
Hefe		250 g
Salz		240 g
Wasser, ca.		5.900 g
Gesamtteig		22.590 g

Verarbeitung	
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 8 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	90 g

## Aufarbeitung

Alle Zutaten zu einem gut ausgekneteten Teig verarbeiten. Nach der Teigruhe rund aufarbeiten, die Oberfläche in Dekor drücken und auf Blech setzen. Anschließend auf Gare stellen und backen.

Dekor	Slow Milling Kartoffel-Flocken (919412)
Stückgare	3/4 Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C
Backzeit, ca.	20 Minuten
Zug	3 Minuten vor dem Backende öffnen





## Vollkorn-Kracher

Zutaten Quellstück	Art.-Nr.	Grundrezept
SCHNEE WEIZEN® Vollkorn Mikrogranulat	921306	1.400 g
Slow Milling Kastanienerbse	943512	450 g
Slow Milling Roggenmalz-Flocken	914412	600 g
Leinsaat		250 g
Sonnenblumenkerne		500 g
Roggenvollkornschtrot, fein		100 g
Wasser		3.500 g
Gesamtquellstück		6.800 g

Zutaten Teig		
Quellstück		6.800 g
Weizenmehl Type 550		6.600 g
GOOD Tennen-Backmalz 3-4%	905906	400 g
Slow Milling Vitalweizen 1-10%	907806	1.000 g
Roggensauerteig TA 160		500 g
Hefe		250 g
Salz		230 g
Wasser, ca.		4.500 g
Gesamtteig		20.280 g

Verarbeitung	
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Knetzeit Spiralknetter	1. Gang 5 Minuten 2. Gang 5 Minuten
Teigruhe	5 Minuten
Teigeinlage	90 g

### Aufarbeitung

Alle Zutaten zu einem gut ausgekneteten Teig verarbeiten. Nach der Teigruhe quadratisch aufarbeiten, die Oberfläche in Dekor und Unterseite in Sonnenblumenkerne drücken und auf Bleche setzen.

Dekor	Slow Milling Goldkruste (909809), Sonnenblumenkerne
Stückgare	3/4 Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C
Backzeit, ca.	24 Minuten
Zug	5 Minuten vor dem Backende öffnen

GOOD Tennen-Backmalz 3-4% ist ein auf alle Führungsarten abgestimmtes Backmittel zur Herstellung von Premium-Weizenkleingebäcken. Über Nacht geführter Weizenvorteig und edles Tennenmalz geben den Backwaren eine abgerundete, fein-aromatische Geschmacksnote.

GOOD Tennen-Backmalz 3-4% wird für ein optimales Backergebnis mit 3-4% auf Getreidemahlerzeugnisse dosiert.

## Vorteile im Überblick

### Backmittel

- Mit traditionellem Tennenmalz
- Mit Weizenvorteig für eine erweiterte Geschmacksnote
- Frei von Soja, Palm und Phosphaten

### Teige

- Trockene Teige für eine optimale Maschinengängigkeit
- Hervorragende Gärstabilität

### Gebäck

- Ausgeprägter Ausbund
- Hervorragendes Gebäckvolumen
- Feine, zarte Rösche
- Goldgelber Glanz
- Fein-aromatische Geschmacksnote

GoodMills Innovation GmbH  
Customer Care Center

Trettaustraße 35  
21107 Hamburg, Germany  
T + 49 40 751 09 - 666  
F + 49 40 751 09 - 680

[ccc@goodmillsinnovation.com](mailto:ccc@goodmillsinnovation.com)  
[www.goodmillsinnovation.com](http://www.goodmillsinnovation.com)