

CRAFT —Malz—



TRADITION &
HANDWERK



CRAFT
Helden



MIT
HERZ



Aromatisches Malzcuvée für
individuelle Malz-Backwaren





CRAFT

— Malz —

CRAFT-MALZ – handwerklich – unkonventionell – mit Herz

Im Biermarkt steigen die Marktanteile von „Craft-Bier“ in den letzten Jahren stetig, und geben einen klaren Trend vor: „Craft“ steht für Handwerk, gepaart mit Kreativität und Innovation. Diese interessanten Ansätze lassen sich hervorragend auf Handwerksbäckereien übertragen.

Mit unserem neuen Malzcuvee – einer Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen Mälzerei – abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreude lässt.

Nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren mit Leidenschaft und Herz.

Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen Mälzerei, veredelt mit aromatischem Hopfenöl

- malzig-aromatischer, fein-herb abgerundeter Geschmack
- viel Spielraum für handwerklich-kreative Gebäckideen
- leichte Dosierbarkeit
- Auslobung als Malzgebäcke möglich (bei Einhaltung der Anwendungsmenge)
- E-Nummern-freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummern freier Zutaten im Rezept)

Flexibler Anwendungsbereich

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (enthält kein Salz!)
- Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- ideale Basis für attraktive Craft-Snacks

Lange Genuss- und Verzehrsfrische

- saftig-weiche Krumenstruktur
- appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- lang anhaltende Krustenrösche



Craft inspiriert!

Zeigen Sie Gesicht mit Innovationskraft und Leidenschaft zum Handwerk!

Craft-Bier - Ursprung in den USA

Angefangen hat alles in den 70er Jahren in den USA. Um sich von den großen Braukonzernen abzuheben, fing man an selbst zu brauen. Aus den besten „homebrewers“ wurden „microbrewers“, die ihre Biere im näheren Umkreis verkauften. Das Hobby für amerikanische Familienväter wurde eine Bewegung in der Getränkeindustrie – die Craft-Beer-Revolution begann. Heute ist jedes zehnte in den USA getrunkene Bier ein Craft-Beer.

Craft ist Handwerk

Craft steht für Handwerk bzw. handwerkliches Arbeiten. Craft-Bier könnte man kurz als handwerklich gebräutes Bier übersetzen. So entsteht Bier mit eigenem Charakter, das sich von der Masse abhebt. Eine feste Definition gibt es in Österreich nicht. Craft-Bier steht für Unabhängigkeit, Unterscheidbarkeit, Wiederbeleben alter Braukunst, manchmal für lang vergessene Rezepturen. Nicht Quantität, sondern Qualität macht den Unterschied. Kein Massenprodukt, sondern individuelle Geschmacksstile mit Leidenschaft und Herz geben die Richtung vor.

Vom Craft-Bier zum Craft-Brot

Craft-Bierbrauer experimentieren mit natürlichen Zutaten und handwerklicher Herstellung. Sie kombinieren verschiedene Malzsorten, Hopfen aus der ganzen Welt und unterschiedliche Hefestämme, um ihre Biere zu einem einzigartigen, abgerundeten Geschmackserlebnis zu machen. Bier und Brot bestehen aus den gleichen Hauptzutaten, schon historisch galt Bier als flüssiges Brot und haltbar gemachtes Getreide. Die Tradition von Bier und Brot ist eine Geschichte, die es nicht nur zu bewahren gilt, sondern die auch gemeinsam weiterentwickelt und weitererzählt werden muss.

CRAFT-MALZ – Basis für Ihre handwerkliche Experimentierfreude

Mit unserem neuen Malzcuvée – einer Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen Mälzerei, abgerundet mit aromatischem Hopfenöl - steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität lässt. Die einzelnen Aromen und Bitterstoffe sind perfekt aufeinander abgestimmt und lassen so neue exklusive Genussmomente entstehen.

CRAFT-MALZ ist kreativ

Nicht 08/15 sondern kreativ und experimentierfreudig. Probieren Sie Neues aus, spielen Sie mit Ihren Zutaten, kreieren Sie unkonventionelle Geschmacksrichtungen und helfen Sie Vielseitigkeit und Abwechslung, ihre ganze Bandbreite zu entfalten. Charakteristisch sind feine Kaffee- und Raucharomen oder fruchtige Noten. Aber auch traditionelle Führungen oder fast vergessene Rezepte lassen sich mit **CRAFT-MALZ** optimal abrunden. Craft-Backwaren müssen schmecken - nicht alle Jedem. Deswegen ist **CRAFT-MALZ** auch so vielseitig einsetzbar. Es bietet immer wieder neue individuelle Geschmackserlebnisse - für jeden Geschmack mindestens eines!



CRAFT Helden

CRAFTHelden erobern den Backwarenmarkt

Profitieren Sie vom Wachstumsmarkt Craft-Bier. Lassen Sie sich inspirieren von der Craft-Bierszene und nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil von **CRAFT-MALZ** um Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren – den CRAFTHelden – zu verwöhnen. CRAFTHelden erkennt man daran, dass sie sich aus der Masse absetzen. Nicht Mainstream, sondern Individualität ist das neue Credo. Individualität in Geschmack, Form oder Herstellung. Informationen, Inspirationen und Verkaufsförderung für Ihre CRAFTHelden erhalten Sie von Ihrem STAMAG-Verkaufsberater.



- Craft ist Handwerk
- Craft ist Experimentierfreude
- Craft ist Leidenschaft und Herz
- Craft inspiriert
- Craft ist kreativ
- Craft macht Helden





Zum Teig mit Grundsauer:

Grundsauer, TA160	4,800 kg
Roggenmehl T960	4,000 kg
Weizenmehl T700	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
BROTFRISCH 1884	0,150 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,300 l
Teiggewicht	20,150 kg

Zum Teig mit TEIGSAUER:

Roggenmehl T960	7,000 kg
Weizenmehl T700	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
TEIGSAUER	0,260 kg
BROTFRISCH 1884	0,150 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	8,100 l
Teiggewicht	20,460 kg

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 - 29 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg



Craft Malzbrot

- das Original

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, rund wirken und gut bemehlt mit dem Schluss nach unten in Simperl zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge aus den Simperln stürzen und mit Schwaden schieben, den man erst nach 10 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur:

10 °C über Semmelbacktemperatur, fallend

Backzeit:

55 – 65 Minuten

Um die Brote noch zu verfeinern, können dem Rezept folgende Zutaten zugegeben werden:

Ginger Roger (Ingwer-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,350 kg **Dreidoppel Konditoreipaste Ingwer**

Johnny Smoker (Rauchpaprika-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,070 kg Paprika, geräuchert

Black Soul (Kaffee-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,300 kg Kaffeesud (heißes Wasser:entkoffeinertes Kaffeepulver - 2:1)

Holla Nuss (Holunder-Walnuss-Craft-Malzbrot):

• Zugabe von 0,400 kg **Dreidoppel Konditoreipaste Holunder** + 1,500 kg Walnussbruch



*Ginger Roger
Holla Nuss*



*Black Soul
Johnny Smoker*



Matty Rose

Craft-Malzweckerl





Zum Brühstück:

Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser, kochend	4,000 l

Brühstück	5,000 kg
------------------	----------

Das Wasser zum Kochen bringen, den Hartweizengrieß einrühren und über Nacht im kühlen Raum stehen lassen.

Zum Teig:

Brühstück	5,000 kg
Weizenmehl T700	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
STADLAUER MALZ 1884	0,300 kg
Speiseöl	0,100 kg
Salz	0,260 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,500 l

Teiggewicht	19,960 kg
--------------------	-----------

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Teigeinlage:	0,080 kg
Backtemperatur:	Semmelbacktemperatur
Backzeit:	ca. 22 Minuten

Happy Matt

Craft-Malzbaguette



Zum Polish:

Weizenmehl T700	1,500 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser, ca.	1,500 l

Polish 3,030 kg

Knetzeit: 4 Minuten langsam,
Spiralkneter

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Stehzeit: ca. 3 Stunden im Raum,
anschließend über Nacht
in der Kühlung

Zum Teig mit MEDITERRANO:

Polish	3,030 kg
Weizenmehl T700	6,500 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
MEDITERRANO	1,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	5,800 l

Teiggewicht 19,210 kg



Zum Teig mit BON BAGUETTE:

Poolish	3,030 kg
Weizenmehl T700	5,500 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
BON BAGUETTE	2,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	6,700 l

Teiggewicht 19,890 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter, (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	ca. 20 Minuten

Arbeitshinweise:
Aufarbeitung wie für Baguette üblich. Anschließend in die Kälte einbringen. Die Teiglinge am nächsten Tag kontrolliert zur Gare führen, schneiden und backen.

Backtemperatur: Semmelbacktemperatur
Backzeit: 25 – 30 Minuten



Matty Sue

Craft-Plunder

Rezept für 200 Stück

Zum Teig:

Weizenmehl T700	5,000 kg
MELLA-CROISSANT	1,250 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Butter	0,200 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	3,400 l

Teiggewicht 10,600 kg

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:

Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Teigdicke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten.

Zur Schokoladencreme-Malzextrakt-Füllung:

BACKEXTRAKT	2,450 kg
CREME VENEZIA	1,600 kg
Vollei	0,350 kg
Wasser	1,400 l
Dreidoppel Borkensplitter	1,400 kg
Füllung	7,200 kg



BACKEXTRAKT, CREME VENEZIA, Vollei und Wasser kurz glatt rühren. Anschließend **Dreidoppel Borkensplitter** unterlaufen lassen. Die Schokoladencreme-Malzextrakt-Füllung vor der weiteren Verarbeitung ca. 1 Stunde quellen lassen.

Arbeitshinweise:

Den tourierten Teig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in Quadrate à 11 x 11 cm einteilen. Die Teigstücke an einer Ecke einschneiden und parallel zum Schnitt ca. 0,035 kg Schokoladencreme-Malzextrakt-Füllung eindressieren. Anschließend die gegenüberliegende Ecke durch den Schnitt ziehen und leicht andrücken. Auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare leicht mit Streusel bestreuen und mit wenig Schwaden backen.

Alternative Aufarbeitung zu Croissants:

Den tourierten Teig bei einer Breite von 50 cm auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen. Dreiecke von 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, ca. 0,035 kg Füllung aufbringen, zu Croissants aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit einer Mischung aus **Dreidoppel Bienetta** und gehobelten Haselnüssen (1:1) bestreuen. Anschließend mit wenig Schwaden backen und 3 – 5 Minuten vor dem Ausbacken zur Stabilisierung den Zug ziehen.

Backtemperatur: 30 °C unter Semmelbacktemperatur

Backzeit: 15 – 18 Minuten

Die Gebäcke nach dem Backen aprikotieren* und mit Dekorschnee* absieben.

Early Bird

Kerniges Craft-Malzbrot



Zum Quellstück:

Kürbiskerne	1,000 kg
Sesam	0,500 kg
Wasser, ca. 40 °C	1,000 l

Quellstück 2,500 kg

Stehzeit: ca. 2 Stunden

Zum Teig mit Grundsauer:

Quellstück	2,500 kg
Roggenmehl T960	7,000 kg
Grundsauer, TA160	3,200 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Weizenmehl T700	1,000 kg
PANITOP-ROGGEN	0,400 kg
Salz	0,280 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,300 l

Teiggewicht 23,280 kg

Zum Teig mit TEIGSAUER:

Quellstück	2,500 kg
Roggenmehl T960	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Weizenmehl T700	1,000 kg
PANITOP-ROGGEN	0,400 kg
TEIGSAUER	0,170 kg
Salz	0,280 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	8,500 l

Teiggewicht 23,500 kg

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 - 40 Minuten
Teigeinlage:	1,600 kg

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen, leicht rund wirken, auf bemehlte Abziehapparate legen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben, den man nach einer Minute abziehen lässt.

Backtemperatur:	20 °C über Semmelbacktemperatur, fallend
Backzeit:	70 - 90 Minuten



STAMAG
Stadlauer Malzfabrik
GesmbH
Smolagasse 1, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288-08-0
Fax: +43 1 288-08-19
www.stamag.at