

TROCKENHEFE (G)	FRISCHE HEFE (G)
1,00	3
1,33	4
1,66	5
2,00	6
2,33	7
2,66	8
3,00	9
3,33	10
3,66	11
4,00	12
4,33	13
4,66	14
5,00	15
5,33	16
5,66	17
6,00	18
6,33	19
6,66	20
7,00	21

### Verwendung von Bio-Gerstenmalzmehl in den Rezepten

Beim von mir verwendeten Gerstenmalzmehl handelt es sich um ein reines Naturprodukt. Es wird aus gemälzter Gerste hergestellt, die aus biologischem Anbau stammt. Bei der Malzherstellung wird die Gerste zum Keimen gebracht und anschließend wieder getrocknet. Anschließend wird das Gerstenmalz schonend vermahlen.

### Tipp vom Backprofi

*Ich verwende mein Bio-Gerstenmalzmehl (erhältlich auf [www.derbackprofi-shop.at](http://www.derbackprofi-shop.at)) für alle Rezepte, da es wunderbare Backeigenschaften hat.*

### Vorteile beim Backen durch die Zugabe von Gerstenmalzmehl:

- besseres Volumen
- schönere Färbung des Gebäcks
- geschmackliche Verbesserung von Krume und Kruste
- mehr Rösche (Gebäck wird knuspriger)

Der Einsatz von Gerstenmalzmehl ist nicht zwingend erforderlich, aber durch die Zugabe wird das Gebäck qualitativ hochwertiger, schmeckt besser und bekommt eine



