

Flüssiges Backmalz

- Donnerstag, März 18, 2010

<https://ketex.de/blog/allgemein/flussiges-backmalz/>

Viele Hobbybäcker haben vergeblich versucht, sich flüssiges Backmalz in Reformhäusern usw. zu besorgen. Durch eine Teilnehmerin aus Wien an einem Backkurs bei mir, bin ich jetzt auf einen Lieferanten für flüssiges Backmalz gestossen.

Bei einer Zugabe von 1 Teelöffel dieses Backmalzes auf ein 1 kg-Roggenbrot erhält man eine hervorragende Krume und Porung. Ebenso natürlich auch bei Roggenmisch- und Weizenbroten.

Dieses inaktive Backmalz wird aus Gerste hergestellt und ist ein ganz natürliches Backmittel. Ich habe jetzt dieses Backmalz in meinem Shop aufgenommen: entweder [500 g im Glas](#) oder [250 g in der praktischen Quetschflasche](#).

-