

psyllium plus

Flohsamenschalen und Dinkelmehl | für Frische und Stabilität

Innovative Zutat für den vielfältigen Einsatz

Ein Rohstoff, der erst seit wenigen Jahren bei der Herstellung von Backwaren eingesetzt wird (und auch noch weitestgehend unbekannt ist), sind die so genannten Flohsamenschalen (Psyllium). Die enthaltenen Ballaststoffe (Flosine-Schleimpolysaccharide) sind in der Lage ein Vielfaches ihres Eigengewichts an Wasser zu binden. Somit handelt es sich um ein natürliches Verdickungsmittel, welches u.A. den Vorteil hat, dass es nicht als Zusatzstoff klassifiziert ist. Dies ist dadurch begründet, dass es auch als „heilendes Lebensmittel“ angeboten wird, hauptsächlich im Bereich der Darm-sanierung. Damit fällt es nicht in die Klasse der Additive und hat somit auch keine E-Nummer.

Im Unterschied zu anderen Ballaststoffen wie Weizenkleie oder Apfelfasern, bildet Psyllium ein Gel aus, welches vorteil-hafte Wirkungen bei der Herstellung von Backwaren zeigt.

Ursprünglich hauptsächlich bei Dinkelbackwaren zur Stabilisierung der Kleberstruktur und für eine optimierte Wasserbindung (zur Frischhaltung) eingesetzt, findet das feine Pulver inzwischen auch bei allen anderen Arten von Teigen Verwendung.

Wie wird psyllium plus hergestellt?

Zur besseren Verarbeitung werden feinst vermahlene Samenschalen mit einem Dinkelmehl vermischt, da sonst unweigerlich ein Verklumpen bei der Teigbereitung die Folge wäre. Eine weitere Zutat ist die Ascorbinsäure, welche als Mehlbehandlungsmittel die beim Dinkel oftmals fehlende Stabilität mit bringt.

Wichtig ist uns bei der Rohstoffauswahl für **psyllium plus**, dass nur die reinste Qualität an Flohsamenschalen mit den besten wasserbindenden Eigenschaften Verwendung findet. So entsteht ein Produkt, welches sicher jedem Vergleich standhält.

Wie wird psyllium plus verwendet?

Je nach gewünschtem Zweck dosiert man **psyllium plus** in einer Menge zwischen 0,5% und 5% zu Teigen.

Zum Stabilisieren von Backwaren für die Langzeitlagerung im Froster, bei denen man üblicherweise Guarkernmehl einsetzt, bewegt man sich im unteren Bereich. Geht es darum Backwaren (Brote, Brötchen, Hefefeinteige) ohne der zusätzlichen Zugabe von Extrudaten oder Brühstücken eine bessere Frischhaltung zu verleihen, ist man mit 2-3% richtig. Für Dinkelbackwaren, die von Natur aus sowohl mehr Stabilisierung als auch eine bessere Frischhaltung benötigen, können, gerne auch in Kombination mit in Stärke gebundenem Wasser, bis zu 5% **psyllium plus** Verwendung finden.

Ein weiterer Einsatzzweck sind auch tragfähige Rührmassen. Hier rechnet man 3-5% auf die Mehl-/Stärke-Mischung.

Die Vorteile von psyllium plus auf einen Blick

- enorme Wasserbindung und daher bessere Frischhaltung
- universell verarbeitbar
- rein natürliches Verdickungsmittel
- ideal zur Herstellung von Dinkelbackwaren

Die Zutatenliste von psyllium plus

Dinkelmehl, Psyllium, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure