

Psyllium

Konzentrat auf Roggen

Flohsamenschalen-Präparat 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 - Konzentrat auf Roggen hergestellt?

Zur besseren Verarbeitung werden feinst vermahlene Samenschalen mit Roggenmehl vermischt. Ohne diesem vorgestellten Prozess wäre es nahezu unmöglich bei der Teigbereitung ohne kleine Klümpchen agieren zu können.

Wichtig ist uns bei der Rohstoffauswahl für das psyllium - Konzentrat auf Roggen, dass nur die reinste Qualität an Flohsamenschalen mit den besten wasserbindenden Eigenschaften Verwendung findet. So bietet das Produkt ideale Ergebnisse bei gleichzeitig sicherer Anwendung.

Wie wird psyllium - Konzentrat auf Roggen verwendet?

Je nach gewünschtem Zweck dosiert man das psyllium - Konzentrat auf Roggen, in einer Menge zwischen 0,4% und 2,5% zu Teigen.

Geht es um die Stabilisierung von Brötchen-Teiglingen für GU/GV sind 0,4% - 0,6% ausreichend. Für die Frischhaltung von Backwaren werden 1,5% (bei Dinkelbrötchen) bis 2,5% (bei Broten aus Dinkel, Emmer, Einkorn, etc.) eingesetzt. Bei Backwaren auf Weizen- oder Roggenbasis (Mischbrote, Saatenbrote, etc.) genügen jeweils 0,5% weniger.

Die Vorteile von psyllium - Konzentrat auf Roggen auf einen Blick

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

Die Zutatenliste von psyllium - Konzentrat auf Roggen

Psyllium, Roggenmehl