

# maltgrain roggen

---

## fermentierte Roggenmalzkörner

---

### Was ist Malz? Wie wird es hergestellt?

Ursprünglich ausschließlich zur Herstellung von Bier benötigt, begann man vor ca. 170 Jahren das Naturprodukt „Malz“ auch in Bäckereien einzusetzen. Speziell Malzmehle und Malzextrakte dienten damals dazu die Backwaren sowohl technologisch als auch geschmacklich zu optimieren.

Der Ursprungsprozess von allem was mit „Malz“ zu tun hat, ist ein fermentieren von Getreide. Unter klimatisch genau abgestimmten Parametern wird meistens Gerste, aber inzwischen auch immer öfter Roggen und Dinkel, zum Keimen gebracht. In großen Becken wird das Getreide auf einen Wassergehalt von ca. 40% gebracht. Dadurch wird die Keimung des Getreides angestoßen bzw. die im Keim des Getreides „schlummernden“ Enzyme aktiviert.

Die Kohlenhydrate im Mehlkörper (Endosperm) werden zu Zucker abgebaut, der den Keimling mit der benötigten Energie versorgt, die er zum Wachsen braucht. Um den Gärprozess, der mit einer enormen Wärmeentwicklung einher geht, zu regulieren, agiert man mit kühler Luft. So reifen die Getreidekörner mit ca. 15°C. Nach 5-6 Tagen (dann ist die Enzymaktivität am höchsten), wird der Prozess des sog. „Grünmalzes“ durch Trocknen (Darren) gestoppt.

Dieses gemälzte Korn, welches sich je nach Mälzungsprozess unterscheidet, wird nun entsprechend weiterverarbeitet.

### Wie wird maltgrain roggen gewonnen?

Die rötlich-braunen Roggenmalzkörner wurden mit Dampf in verschiedenen Temperaturen behandelt wodurch sie ihren charakteristisch süßlichen Geschmack mit dezenter Säure erhalten. Es wird, auch wenn man das wegen der dunklen Farbe wahrscheinlich vermuten würde, nicht geröstet. Die Deklaration ist somit „Roggenmalz“ und nicht „Roggenröstmalz“.

Das Aroma von maltgrain roggen erinnert etwas an die Kruste von Roggenbrot.

### Wie wird maltgrain roggen verwendet?

Mit einer Zugabemenge von 10 bis 20% bringen Sie einen besonderen Charakter in Ihre Backwaren. Die gemälzten Körner werden zwischen 2 und 18 Stunden eingeweicht und dann dem Teig kurz vor Ende der Knetzeit zugefügt.

### Die Vorteile von maltgrain roggen auf einen Blick

- interessante optische Akzente im Gebäck
- aromatischer Malzgeschmack
- kein brandig-bitteres Aroma trotz intensiver Färbung
- rationell zu verarbeiten

### Die Zutatenliste von maltgrain roggen

Roggenmalz (fermentiert)