

# Pellkartoffelmehl

---

pulverisierte Kartoffeln in ihrer reinsten Form

---

## natürliche Zutat für viele Einsatzzwecke

Die Kartoffel hat sich schon vor vielen Jahrzehnten als beliebte Zutat für Brote und Brötchen etabliert. Damals ganz traditionell in gekochter Form zugegeben war sie einerseits Ersatz für Mehl, andererseits aber auch ein beliebter Frischhalter. Durch die beim Kochprozess verkleisterte Stärke brachte man gebundenes Wasser in die Teige, so dass man diese fester halten konnte, jedoch dennoch die Teigausbeute entsprechend hoch war. Da das vorrätig halten und zerkleinern von gegarten Kartoffeln jedoch einen enormen Aufwand darstellt, wurden die getrockneten Produkte aus der vorher erhitzten Kartoffel interessant. Dazu gehören z.B. Kartoffelflocken und Pellkartoffelmehl. Da die Stärke bei diesen Produkten in bereits aufgeschlossener Form vorliegt, lagert diese bereits im kalten Zustand Wasser an.

## Wie wird Pellkartoffelmehl hergestellt?

Nachdem die Kartoffeln mit dem Farbausleser aussortiert wurden, werden diese im ganzen Stück gedämpft. Dabei wird die Stärke aufgeschlossen. Im nächsten Schritt werden die Kartoffeln ohne Schale zu Püree zerkleinert, welches dann getrocknet und fein vermahlen wird. Mit diesem Herstellungsprozess ist es möglich auch ohne die Zugabe von Zusatzstoffen ein besonderes Kartoffelprodukt zu produzieren.

## Wie wird Pellkartoffelmehl verwendet?

Um Pellkartoffelmehl in Teigen zu verarbeiten, mischt man dieses trocken unter das Mehl. So wird vermieden dass es bei direktem Wasserkontakt zu einer Klumpenbildung führt. Da das Pellkartoffelmehl sehr schnell Wasser aufnimmt, ist es nicht erforderlich, im unterschied zu Kartoffelflocken, das Produkt vorher in Form eines Quellstücks vorzubereiten.

Zur Frisch- und Saftighaltung von Broten im Weizen- und Weizenmischbereich verwendet man zwischen 1 und 3% Pellkartoffelmehl. Bei der Wasseraufnahmeaufnahme geht man von 400 % aus, die Teige werden so hergestellt, dass die Konsistenz stimmig ist. Möchte man die Frischhaltung bei Backwaren aus Dinkel erhöhen, geht man von einer Menge von 6 bis 10% Pellkartoffelmehl aus. Dies liegt daran, dass Dinkel wegen seiner Kleberzusammensetzung mehr gebundenes Wasser in den Teigen braucht.

Zur Herstellung von Kartoffelbroten, die auch als solche ausgelobt werden, verwendet man ebenfalls zwischen 6 und 10% Pellkartoffelmehl.

Wichtig beim Verarbeiten von allen kaltquellenden Rohstoffen ist, dass die Wassermenge im gebackenen Produkt überprüft wird. Diese darf nur so hoch sein, dass die Krume immer noch stabil ist.

## Die Vorteile von Pellkartoffelmehl auf einen Blick

- Optimierung der Frischhaltung von Backwaren
- rationelle Verarbeitung zu Kartoffelbrot und -brötchen
- hohe Wasseraufnahme
- reines Naturprodukt

## Die Zutatenliste von Pellkartoffelmehl

Kartoffeln (getrocknet)