

# Mais-Crisp Dekor

---

extrudierter Mais | kleine Flocken

---

## Extrudate - die optimierende Zutat für alle Teige

Eine sehr interessante und erst seit wenigen Jahren immer bedeutender werdende Zutat in Bäckereien sind Extrudate. Mit Ihren Eigenschaften sorgen sie für die Stabilisierung von Teigen und eine leichtere Verarbeitung. Die damit hergestellten Brote und Brötchen begeistern durch eine verbesserte Frischhaltung sowie eine optimierte Rösche.

Im Bereich der Kleingebäcke dienen die hydrothermisch aufgeschlossenen Getreide zudem für eine gleichmäßigere Krume und ein besseres Gebäckvolumen. Damit hergestellte Hefefeinteige zeigen eine länger anhaltende Frische. Für tourierte Teige (Plunder, Croissant) ermöglicht die Zugabe eines Extrudats ein gleichmäßigeres Einziehen der Fettschichten ohne eine zu große Belastung des Teigs.

Wenn man sich die Einsatzmöglichkeiten im Detail ansieht, können Extrudate auch als „technologisch nächste Stufe“ zu Brüh- und Kochstücken angesehen werden. Die Vorteile überwiegen deutlich. Es geht nicht mehr um das reine Einbringen von gebundenem Wasser in die Teige sondern vielmehr darum, die Rezepturen im Gesamten technologisch zu optimieren.

## Wie wird Mais-Crisp Dekor hergestellt?

Bei der Heißextrusion erhitzt man eine Mischung aus Wasser und (meistens) Getreidemehl und presst diese durch eine Düse. Dabei wird ein enormer Druck aufgewendet. Durch den plötzlichen Druckabfall an der Austrittsdüse verdampft das Wasser und das Produkt wird dabei stark gelockert. Bei diesem Prozess verkleistert auch die Stärke und bekommt dadurch auch die für die Lebensmittelherstellung gewünschten Eigenschaften. Unter anderem wird das Produkt dabei kaltquellend. Dem Extruder sind in vielen Fällen noch Trocknungs- und Röstanlagen nachgeschaltet. Optisch unterscheiden sich die Extrudate übrigens je nach Einsatzzweck. Die wohl bekanntesten Extrudate im Handel sind übrigens Erdnussflips.

In einem letzten Schritt wird das Extrudat für Mais-Crisp Dekor grob zerkleinert.

## Wie wird Mais-Crisp Dekor verwendet?

Die Zugabemenge von Mais-Crisp Dekor zu Teigen beträgt, um optische Akzente zu setzen zwischen 3 und 12%, je nach gewünschter Wirkung. Neben der gelben Krume bringen größere Mengen auch eine deutliche Verbesserung der Frischhaltung in die Backware. Bei der zusätzlich enthaltenen Wassermenge kalkuliert man mit dem 3-fachen des Eigengewichts des Extrudats.

Der Mais-Crisp Dekor eignet sich auch wunderbar als Dekorzutat und sorgt für eine tolle Optik sowie eine verlängerte Rösche der Brote und Brötchen. Sollten die „Flocken“ zu groß sein, kann man diese einfach durch den Restbrot-Zerkleinerer laufen lassen.

## Die Vorteile von Mais-Crisp Dekor auf einen Blick

- natürliche Wasserbindung durch Kaltquellung
- verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- tolle leuchtend-gelbe Krume
- bei Verwendung als Dekor deutliche verbesserte Rösche

## Die Zutatenliste von Mais-Crisp Dekor

Mais (hydro-thermisch aufgeschlossen)