

Reis - Crisp grob

extrudierter Reis als ideales Rösche-Dekor

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 Reis-Crisp grob 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 verdampt 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 **Reis-Crisp grob** geschrotet und entsprechend ausgesiebt.

Wie wird Reis-Crisp grob verwendet?

Der Haupteinsatzzweck des **Reis-Crisp grob** liegt wegen seiner besonderen Eigenschaften hauptsächlich in der Verwendung als Dekor. Da der extrudierte Reis das Wasser, welches durch die Retrogradation in der Gebäckkruste ankommt, wie ein Schwamm aufnimmt, sorgt es, noch mehr als alle anderen Extrudate, für eine rösche Kruste. Gerade das grobe Extrudat aus Reis hat hier Vorteile.

Interessant ist auch das Mischen des Reis-Crisp mit anderen Dekor-Zutaten, um Saaten-Toppings für eine lange Rösche zu konzipieren.

Die Vorteile von Reis-Crisp grob auf einen Blick

- natürliche Wasserbindung durch Kaltquellung
- verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- bei Verwendung als Dekor deutliche verbesserte Rösche
- ideal auch für Dekor-Mischungen

Die Zutatenliste von Reis-Crisp grob

Reis (hydro-thermisch aufgeschlossen)