

kleberstark

Weizengluten-Präparat für Volumen und Stabilität

Weizenkleber - die Basis von gelockerten Backwaren

In Verbindung mit Wasser bildet das im Weizenmehl enthaltene Klebereiweiß beim Knetprozess das sog. Klebergerüst. Dieses ist gerade bei freigeschobenen Broten, aber auch bei Brötchen, dafür verantwortlich, dass die Backwaren ihre gewünschte Form erhalten.

Die Menge an Gluten (die in Form des Feuchtklebergehalts gemessen wird) ist für die Gashaltfähigkeit von Weizenmehlen ausschlaggebend. Je nach Menge haben die Mehle so die gewünschte Stabilität.

Wäscht man nun den Weizenkleber aus dem Mehl aus, erhält man diesen in reiner Form. Dieses Produkt kann nun zur Optimierung von Backwaren eingesetzt werden, da es den im Mehl vorhandenen Kleberanteil ergänzt. So sorgt es für Stabilität, Volumen, Porung, etc.

Wie wird **kleberstark** hergestellt?

Auf Basis eines sehr guten Weizenklebers entsteht durch Kombination mit Ascorbinsäure und den entsprechenden (GVO-freien) Enzymen unser Produkt **kleberstark**.

Wie wird **kleberstark** verwendet?

Weizenkleber-Präparate werden hauptsächlich verwendet, wenn man für Gebäcke ein besseres Gebäckvolumen und mehr Stabilität benötigt. Man kann den Haupteinsatzzweck von **kleberstark** in drei Kategorien unterteilen.

- 1.) Roggenmischbrote, wenn diese einen besseren Stand, ein höheres Volumen, eine grobere Porung und eine bessere Gärtoleranz haben sollen.
- 2.) Spezialbrötchen, die als Teigling eine längere Zeit über die Gärunterbrechung gelagert werden sollen.
- 3.) sehr grobporige, schweizer bzw. mediterrane Backwaren wie Wurzelbrote, Ciabatta, etc., um stabil das benötigte Volumen und die gewünschte Porung zu erzielen.

Die Zugabemenge ist, durch die ideale Kombination des Glutens mit Enzymen und Ascorbinsäure, im Unterschied zur Verwendung von reinem Weizenkleber, gering und beträgt zwischen 0,2% und 1%.

Die Vorteile von **kleberstark** auf einen Blick

- Optimierung der Teig- und Gärstabilität
- Verbesserung des Gebäckvolumens
- ideal für Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- hohe Anwendungssicherheit

Die Zutatenliste von **kleberstark**

Weizengluten, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure