

QuellRoggen

gedämpfte Roggengrütze | für sichtbare Körner in der Krume

thermisch aufgeschlossener Getreideschrot

Getreidekörner in Backwaren zu verarbeiten ist immer mit einem enormen Aufwand verbunden. Da das Roggenkorn, auch in grob geschnittener Form, eine sehr dichte Struktur hat, bedarf es einiger Schritte, dass es im gebackenen Brot (oder Brötchen) nicht zu hart ist. Ein kaltes Quellstück ist dafür nicht ausreichend.

Werden die (aufgebrochenen) Körner im Voraus mit Wasser erhitzt, erzielt man den gewünschten Effekt, da durch das Kochen die Stärke verkleistert und das Korn weich wird. Dies kann man (arbeitsaufwändig) im Topf oder dem Ofen machen oder rationell mit Dampf.

Ein solches Produkt lässt sich in vielen Arten von speziellen Backwaren einsetzen. Oftmals findet es sich in den typischen Schwarzbrotten als sinnvolle Alternative zu grob gebrochenem Roggenschrot. Neben der ansprechenden Optik bringt die bereits aufgeschlossene Stärke auch eine Verbesserung der Frischhaltung.

Wie wird QuellRoggen hergestellt?

Die Roggenkörner werden zuerst über einen Grützeschneider in grobe Stücke zerteilt, damit die Oberfläche aufgebrochen wird. Danach werden sie 60 Minuten mit Wasserdampf behandelt, so dass die Stärke (zumindest teilweise) verkleistert. In einem nächsten Schritt läuft das gedämpfte Getreide über einen Flocker, der mit einem sehr hohen Walzenabstand die gebrochenen Körner leicht andrückt. Nun wird der QuellRoggen getrocknet und verpackt.

Wie wird QuellWeizen verwendet?

Der Haupteinsatzzweck des QuellRoggen liegt darin, die Optik von Getreidekörnern in das Krumenbild von Broten oder Brötchen zu bekommen. Dies bringt gerade bei Schrotbroten, aber auch anderen Spezialbroten ansprechende Akzente. Durch das vorherige thermische Behandeln wird es möglich, über kaltes Einweichen im Quellstück, die Körner zu verarbeiten.

Neben dem visuellen Effekt bietet ein thermisch aufgeschlossenes Getreide jedoch auch Vorteile für die Frischhaltung von Backwaren.

Die Zugabemenge des QuellRoggen beträgt zwischen 5 und 20%, bezogen auf Gesamtgetreide.

Die Vorteile von QuellRoggen auf einen Blick

- rationelle Verarbeitung
- sichtbare Körner in Broten und Brötchen
- kaltquellend
- enorme Wasserbindung

Die Zutatenliste von QuellRoggen

Roggengrütze (gedämpft)