

maltarom black

sehr dunkles, brandiges Gerstenröstmalzmehl

Was ist Malz? Wie wird es hergestellt?

Ursprünglich ausschließlich zur Herstellung von Bier benötigt, begann man vor ca. 170 Jahren das Naturprodukt „Malz“ auch in Bäckereien einzusetzen. Speziell Malzmehle und Malzextrakte dienten damals dazu die Backwaren sowohl technologisch als auch geschmacklich zu optimieren.

Der Ursprungsprozess von allem was mit „Malz“ zu tun hat, ist ein fermentieren von Getreide. Unter klimatisch genau abgestimmten Parametern wird meistens Gerste, aber inzwischen auch immer öfter Roggen und Dinkel, zum Keimen gebracht. In großen Becken wird das Getreide auf einen Wassergehalt von ca. 40% gebracht. Dadurch wird die Keimung des Getreides angestoßen bzw. die im Keim des Getreides „schlummernden“ Enzyme aktiviert.

Die Kohlenhydrate im Mehlkörper (Endosperm) werden zu Zucker abgebaut, der den Keimling mit der benötigten Energie versorgt, die er zum Wachsen braucht. Um den Gärprozess, der mit einer enormen Wärmeentwicklung einher geht, zu regulieren, agiert man mit kühler Luft. So reifen die Getreidekörner mit ca. 15°C. Nach 5-6 Tagen (dann ist die Enzymaktivität am höchsten), wird der Prozess des sog. „Grünmalzes“ durch Trocknen (Darren) gestoppt.

Dieses gemälzte Korn, welches sich je nach Mälzungsprozess unterscheidet, wird nun entsprechend weiterverarbeitet.

Wie wird **maltarom black** gewonnen?

Durch das besonders lange Rösten mit hohen Temperaturen, entsteht aus dem Grünmalz dieses Gerstenröstmalz. Durch seine tiefbraune bis fast schwarze Färbung bekommt unser **maltarom black** einen bitteren bis brandigen Geschmack. Somit sollte es nur in geringen Mengen zu Teigen zugegeben werden. Im Unterschied zu goldgelben oder braunen Röstmalzmehlen, eignet es sich ideal um einen grauen Farbton in der Krume zu erzielen. Dieser wird hauptsächlich benötigt, wenn man einem Brot oder Brötchen (z.B. Röttelchen) die Färbung eines hohen Roggenanteils geben möchte.

Wie wird **maltarom black** verwendet?

Die Dosierung diese Malzes (EBC1300) liegt zwischen 0,1% und 0,8% (10g bis 80g auf 10kg GME), wenn man geschmacklich in einem akzeptablen Rahmen bleiben möchte. Höhere Zugabemengen (bis zu 1.5%) bringen zwar die dunkle Krume, jedoch auch einen zu brandigen Geschmack. Hier sollte man überlegen, z.B. mit **fermalt** zu mischen um die passende Farbe bei dennoch gutem Aromaprofil zu erzielen.

Die Vorteile von **maltarom black** auf einen Blick

- niedrige Zugabemenge bei intensiver Farbe
- typischer Farbton für Roggengebäcke
- geeignet auch für alle Arten von Spezialbroten und -brötchen
- einfaches Verwiegen

Die Zutatenliste von **maltarom black**

Gerstenröstmalz