

maltextract

pulverisierter Malzextrakt mit etwas Aroma-Malzmehl

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 maltextract hergestellt?

Um aus dem gemälzten Getreide den hellen, süßlich schmeckenden Gerstenmalzextrakt herzustellen, werden die (leicht bzw. goldgelb karamellisierten) Körner geschrotet und mehrere Stunden eingeweicht. Diese Maische wird auf um die 60°C erhitzt. Dabei gehen die Inhaltsstoffe des Malzschrots wie Zuckerstoffe (Maltose und Glucose), Dextrine, jedoch auch der typische Malzgeschmack in das Wasser über. Nachdem der Malztreber weggefiltert wurde, bleibt die süße „Würze“ übrig. Diese wird nun zu Malzextrakt eingedampft. Der Feststoffgehalt beträgt darin um die 80%.

Flüssiger Malzextrakt hat nun jedoch immer die Problematik, dass er sich nicht wirklich einfach verwiegen lässt. Trocknet man das Produkt hingegen, hat man den Nachteil, dass dieses Pulver extrem hygroskopisch (wasser-anziehend) ist.

Unser **maltextract**, ein Malzextraktmehl, schafft es jedoch den pulverisierten Malzextrakt, durch Beimischung von etwas aromatischem Karamellmalzmehl, auch im Sommer bequem verarbeitbar zu machen.

Wie wird maltextract verwendet?

Die Zugabemenge vom maltextract beträgt bei Weizenkleingebäck zwischen 0,3 und 0,8 %, wobei man aufpassen sollte, dass die Krume nicht zu dunkel wird. Diese Menge wirkt sich technologisch vorteilhaft auf die Produkte aus. Durch die direkt vergärbaren Zucker wird der Trieb verbessert. Möchte man in Backwaren einen typischen Malzgeschmack erzielen, kann die Zugabemenge bis zu 6% auf GME (600g auf 10kg Getreide) betragen.

Die Vorteile von maltextract auf einen Blick

- intensiver Malzgeschmack
- einfach und rationell zu verwiegen
- Verstärkung des Hefetriebes durch Einfachzucker
- Intensivierung der Maillard-Reaktion

Die Zutatenliste von maltextract

Gerstenmalzextrakt, Gerstenmalzmehl