

# Urgetreide

## 3-Korn-Mischung

---

### Schrot aus Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen

---

#### Urgetreide-Mischung für viele Einsatzzwecke

Lange Zeit waren die alten Getreidearten vergessen. Seit einigen Jahren steigt die Nachfrage jedoch wieder. Und das zu Recht. Die alten Urkorn-Sorten bieten nicht nur geschmacklich ein besonderes Erlebnis. Bis heute wurden Emmer, Einkorn oder Waldstaudentoggen kaum oder gar nicht durch Zucht verändert. Somit gibt es hier eine Alternative für die Verbraucher, die sich gerne bewusster ernähren oder auf (hochgezüchteten) Weizen verzichten möchten.

Der Emmer (*Triticum dicoccum*), auch Zweikorn genannt, gehört zu den ältesten kultivierten Getreidearten. Er stammt aus dem Nahen Osten, wo er seit mindestens 10.000 Jahren angebaut wird.

Das Einkorn (*Triticum monococcum*), auch Kleiner Spelz genannt, ist ebenfalls eine sehr alte Getreideart. Es stammt vom wilden Weizen ab. Kein anderes Getreide weist einen solch hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen auf.

Der Waldstaudenroggen, auch Johannisroggen oder Urroggen genannt, ist eine alte Roggensorte. Im Vergleich zum gewöhnlichen Roggenkorn sind die Körner deutlich kleiner.

#### Wie wird die Urgetreide-3-Korn-Mischung hergestellt?

Die in der Pfalz und in Baden angebauten Urgetreide werden vermischt und laufen dann über den Walzenstuhl, wo sie zu einem mittelfeinen Vollkornschrot gemahlen werden.

#### Wie wird die Urgetreide-3-Korn-Mischung verwendet?

Die Schrotmischung kann flexibel für alle Arten von Backwaren eingesetzt werden. So ergänzt sie ganz einfach Brote oder Brötchen, die man als „mit Urgetreide“ ausloben möchte. Aber auch für Hefefeinteige oder Snacks kann das Produkt eine schöne Werbeaussage bringen.

Integrieren Sie die Schrotmischung als Quellstück, Brühstück oder direkt in den Teig bei beliebigen Rezepturen. Bei 15% der Mischung in Kombination mit einer anderen Getreideart entsteht so z.B. ein „Mehrkornbrot“ oder ein „Vierkornbrot“. Alternativ kann man die Mischung auch zu einem 100%igen Urkornbrot machen, welches jedoch sinnigerweise im Kasten gebacken wird.

Je nach Zugabemenge bzw. den anderen Getreidearten in den Rezepturen, sollten ein paar wichtige Faktoren in Bezug auf Wasserbindung und Knetverfahren Berücksichtigung finden. Der Kleber von Emmer und Einkorn ist eher schwach und mag somit kein zu intensives Kneten. Eine Ergänzung der Teige durch Psyllium oder Extrudat (bzw. Brühstücke) macht auf jeden Fall Sinn.

Bei Zugabemengen von mehr als 30% ist ein Backen in Brotformen durchaus sinnvoll.

#### Die Vorteile der Urgetreide-3-Korn-Mischung auf einen Blick

- ideal für Urgetreide-Brote und -Brötchen
- besondere Werbeaussage
- reine Mischung, ohne zusätzliche Zutaten
- universell einsetzbar, Zugabemenge von 15 bis 100%

#### Die Zutatenliste der Urgetreide-3-Korn-Mischung

Emmerschrot, Einkornschrot, Waldstaudenroggenschrot