



extrafrisch auf Dinkel

natürlich bessere Frischhaltung - universell einsetzbar

Warum ein Frischhalte-Backmittel?

Mehl, Salz, (Hefe) und Wasser - mehr braucht es doch nicht für ein Brot. So eine gängige Aussage unter den puristischen Bäckern. Natürlich funktioniert das wunderbar, aber nur wenn man sich an viele Grundsätze hält. Auch darf die Verbrauchererwartung durch die Industrie noch nicht zu massiv gestört worden sein.

Für Bäckereikunden ist die Verzehrfrische ein wichtiger Faktor zur Beurteilung der Backwarenqualität. Gerade in der heutigen Zeit mit oftmals trockenbackenden Mehlen eine Gegebenheit, die man zwingend bei der Rezepturplanung berücksichtigen sollte. In den letzten Jahren entwickelte sich das Wissen um gebundenes Wasser in deklarationsfreundlichen Backwaren deutlich weiter. Verfahren wie Brühstücke oder auch Rohstoffe wie Kartoffelmehle oder Extrudate sorgen für in Stärke gebundenem Wasser, Flohsamenschalen (Psyllium) oder Chia binden in Gelstrukturen. Dies als Basis zu nutzen ist auch sehr wichtig.

Die physikalische Begrenzung der Wasserzugabe, die sich bei Backwaren am ehesten durch eine ballende Krume oder zu schnell weiche oder gummiartige Kruste zeigt, muss jedoch manchmal zum Nutzen der Frischhaltung umgangen werden. Dies gilt insbesondere wenn bisher z.B. mit chemisch-synthetischen Emulgatoren in den Teigen oder Massen agiert wurde, welche das vorhandene Wasser länger in einer sinnvollen Form gehalten haben.

Wenn man weiß wie, kann man mit Enzymen, auch ohne jegliche gentechnische Manipulation in den Stämmen, den Frischeeindruck von Backwaren verlängern, was vom Kunden durchaus geschätzt wird.

Wie wird **extrafrisch** eingesetzt?

Entwickelt wurde **extrafrisch** um auf natürlichem Weg die Frischhaltung von Broten, Brötchen und Hefefeinteigen zu optimieren. Durch eine Kombination aus speziellen Enzymen, die dafür sorgen, dass das Wasser in der Krumenstruktur stabiler gebunden und nach dem Backen aus der Stärke nicht zu schnell abgegeben wird, halten die Backwaren 2 bis 5 Tage länger. Die Krume wird als weicher und elastischer empfunden. Und dies trotz dass die Enzyme nach dem Backprozess nicht mehr wirksam sind.

Wie hoch ist die Zugabemenge von **extrafrisch**?

Direkte Führung: Bei Weizen- und Weizenmischbroten bzw. -brötchen agiert man mit 0,5 - 0,6% **extrafrisch** auf GME, bei Broten im Roggen(misch)bereich mit 0,2 - 0,3% auf GME.

Für Hefefeinteige (Zöpfe, Kuchenteig, süße Brötchen) sind 0,5% **extrafrisch** auf GME eine ideale Dosierung.

Langzeitführung im Plusbereich: Die Hälfte der oben angegebenen Zugabemenge.

Die Vorteile von **extrafrisch** auf einen Blick

- minimale Zugabemenge (0,2 - 0,6%)
- verbesserte Frischhaltung (bis zu 5 Tage)
- ideal in Ergänzung zu Extrudaten und/oder Psyllium
- sehr kurze Zutatenliste, im gebackenen Endprodukt nur „Dinkelmehl“

Die Zutatenliste von **extrafrisch**

Dinkelmehl, Enzyme