



maltflakes

Dinkel

intensiv gemälzte Dinkelflocken

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 werden maltflakes Dinkel hergestellt?

In der Dampfschnecke und Temperierzone wird das gemälzte Ganzkorn schonend auf die Flockiertemperatur gebracht. Dieser Schritt ist notwendig um das Korn geschmeidig für den folgenden "Walzprozess" zu machen. Würde dieser Schritt fehlen, könnte keine Flocke entstehen, da die Stärkematrix zu instabil ist und komplett zerbröseln würde. Teilweise wird dadurch das Getreide-/Malzkorn hydrothermisch behandelt und erhält so neue technologische Eigenschaften wie z.B. eine deutliche Zunahme der Wasseraufnahme durch die aufgeschlossene Stärke.

Nach diesem Schritt wird die Flocke mittels Luftkanal wieder auf Raumtemperatur heruntergekühlt. Um die Qualität weiterhin zu gewährleisten folgen vor der Lagerung und Abfüllung noch eine Kontrollsiebung sowie eine Metalldetektion.

Wie werden maltflakes Dinkel verwendet?

Die gemälzten Flocken eignen sich wunderbar für alle Arten von Broten und Brötchen. Die Zugabemenge beträgt, je nach gewünschtem Krumenbild und erwartetem Malzgeschmack zwischen 3% und 12%. Ferner lassen sich die **maltflakes Dinkel** als aromatisches, knuspriges Dekor einsetzen.

Die Vorteile von maltflakes Dinkel auf einen Blick

- harmonisch malziger Geschmack
- bleibt in der Gebäckkrume sichtbar
- auch als Dekor geeignet
- ideal für alle Dinkelbrote oder Spezialbrote

Die Zutatenliste von maltflakes Dinkel

Dinkelmalzflocken