

liquimalt

dark brown

dunkler, flüssiger Malzextrakt aus Gerste

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 liquimalt dark brown hergestellt?

Um aus dem gemälzten Getreide den dunkelbraunen, dezent süßlich schmeckenden Gerstenmalzextrakt herzustellen, werden die dunkel gerösteten Körner geschrotet und zusammen mit Gerstenschrot eingeweicht. Diese Maische wird auf um die 70°C erhitzt und dort ca. 100 Minuten gehalten. Durch die Enzymtätigkeit werden die langen Stärkekettchen zu Maltose aufgespalten. Ferner gehen die Inhaltsstoffe des Malzschröts 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 75%.

Nachdem dieser Prozess abgeschlossen ist, wird das Produkt in Kanister abgefüllt und von uns als **liquimalt dark brown** angeboten.

Wie wird liquimalt dark brown verwendet?

Der Haupt-Einsatzzweck des dunklen Malzextrakt in der Bäckerei ist das Einfärben der Krume in einen angenehm nussbraunen Farbton. Dieser ist mit Malzmehlen fast nicht zu erzielen. Die dazu verwendete Zugabemenge beträgt zwischen 0,5 und 3%, je nach dem welche Farbe gewünscht ist.

Die Vorteile von liquimalt dark brown auf einen Blick

- harmonisch nussbraune Farbe
- angenehm süßer, nicht brandiger Geschmack
- deklarationsfreundliche Farbgebung
- ideal für alle Arten „Malzbrot“

Die Zutatenliste von liquimalt dark brown

Gerstenmalzextrakt (Gerste, Gerstenmalz, Wasser)