

Bohnenmehl

enzym-aktiv

für ideale Teigeigenschaften in mediterranen Backwaren

Traditionell französische Baguette-Zutat

Bohnenmehl ist eine in Deutschland meist unbekannt Zutat für Backwaren. In Frankreich hingegen zählt es zu den häufigsten "Backhilfsmitteln" bei der Herstellung von Baguette-Brot.

Im Jahr 1993 wurden durch den damaligen Premierminister strenge Auflagen für die Zusammensetzung des "Baguette de tradition française" definiert. So dürfen neben Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe nur drei weitere Rohstoffe Verwendung finden. Das sind **Bohnenmehl** (bis zu 2%), Sojamehl (bis zu 0,5%) und Weizenmalzmehl (bis zu 0,3%).

Die Nutzung des Bohnenmehls wurde zum ersten Mal vor ca. 100 Jahren dokumentiert. Es wurde, noch weit bevor es spezielle Baguette-Backmittel gab, für die technologische Optimierung der Backwaren eingesetzt. Durch seine sehr starke Enzym-Aktivität (Lipoxigenase) erzielt man u. A. eine Aufhellung der Krume. Das außerdem enthaltene Lecithin sorgt für eine bessere Teigstruktur, optimiert das Gashaltevermögen und sorgt somit für ein besseres Volumen.

Von vielen Verarbeitern wird die „Wolligkeit“ der Teige als größter Pluspunkt aufgeführt. Dies ist auch einer der Gründe, warum **Bohnenmehl** auch in (Baguette- und Brötchen-)Backmitteln eingesetzt wird.

Bei der Beschreibung darf jedoch auch der geschmackliche Aspekt nicht vergessen werden. Baguettes mit **Bohnenmehl** schmecken, wenn die anderen Parameter auch stimmen, "typisch französisch".

Wie wird **Bohnenmehl** gewonnen?

Die Ackerbohne (*vicia faba*), welche auch unter den Namen Saubohne, Favabohne oder Puffbohne bekannt ist, ist die Basis vom **Bohnenmehl**. Verwendung finden GMO-freie Bohnen, welche in Frankreich wachsen. Diese werden zu Mehl vermahlen.

Wie wird **Bohnenmehl** verwendet?

Das **Bohnenmehl** wird dem Weizenmehl direkt zugewogen oder auch in einer eigenen Mischung (z.B. mit Extrudaten, Diastasemalz, etc.) vorgerichtet. Als Zugabemenge bei mediterranen Backwaren werden 0,5 - 1 % empfohlen, teilweise geht die Dosage auch hoch bis zu 2%.

Die Vorteile von **Bohnenmehl** auf einen Blick

- gute Teigstabilität
- vereinfachtes Handling durch reduzierte Klebrigkeit des Teiges
- verbesserte Krumenstruktur
- erhöhtes Brotvolumen

Die Zutatenliste von **Bohnenmehl**

Bohnenmehl