

Maiskeimmehl geröstet

Röstmehl für alle Arten Backwaren

Geniale Geschmacksabrundung auf Basis von Mais

Mais ist eine Getreideart, die zu den Süßgräsern zählt. Die Pflanze stammt aus Mexiko und kam mit Christoph Kolumbus aufs europäische Festland. Der Mais liegt auf der Liste der am meistgehandelten Getreide auf Platz 2, direkt hinter dem Weizen. Wobei nur 15% der Ernte für Lebensmittel verarbeitet werden, der größte Teil wird verfüttert, als Saatgut verwendet oder in der Biogas-Produktion verwendet.

Hauptanbaugebiet ist die USA, in Deutschland ist die Pflanze nicht sehr bedeutend.

Die Körner des Maiskolbens können in vielfältiger Form eingesetzt werden, am bekanntesten dürften das Popcorn und die Polenta sein. Durch das Rösten erhält Mais einen charakteristischen Geschmack. So finden sich auch traditionell in vielen Ländern Gerichte mit geröstetem Maismehl.

Wie wird die Maiskeimmehl geröstet hergestellt?

In einem ersten Schritt werden die bei der Herstellung von Maismehl abgetrennten Maiskeime im Trommelröster bis zum gewünschten Grad geröstet. Die Dauer orientiert sich sowohl an der Farbe als auch am Aroma und beträgt 40 - 50 Minuten. Über einen Kühsieb wird sodann die Temperatur der Keime in kurzer Zeit reduziert. Das im Maiskeimmehl geröstet ebenfalls enthaltene Maismehl entsteht durch Rösten ganzer Maiskörner, die ebenfalls aktiv herunter gekühlt werden.

Beide Einzelkomponenten werden nun über den Walzenstuhl fein vermahlen und im Verhältnis 60% Maismehl zu 40% Maiskeime miteinander vermischt.

Wie wird das Maiskeimmehl geröstet verwendet?

Das geröstete Mehl wird in der Rezeptur einfach gegen das enthaltene Weizenmehl (o.ä.) ausgetauscht. Die durchschnittliche Zugabemenge beträgt 4%, kann jedoch individuell nach gewünschtem Röstgeschmack angepasst werden.

Das tolle Aroma bereichert alle Arten von Backwaren. Am interessantesten ist jedoch der Einsatz in Backwaren, in denen wenig andere Geschmacksprofile (wie z.B. Säure oder Malz) prägnant sind. Das sind hauptsächlich helle Brötchen, Baguettes oder Fladenbrot. So lässt sich mit wenig Aufwand ein besonderes Aroma erzielen.

Die Vorteile vom Maiskeimmehl geröstet auf einen Blick

- besondere Geschmacksabrundung
- angenehmes Röstaroma
- besonders für helle Brötchen und Baguette
- universell einsetzbar, Zugabemenge von 2 bis 8%

Die Zutatenliste vom Maiskeimmehl geröstet

Maismehl geröstet, Maiskeime geröstet