

# Roggen-Crisp grob

---

extrudierter Roggen | grob vermahlen

---

## Extrudate - die optimierende Zutat für alle Teige

Eine sehr interessante und erst seit wenigen Jahren immer bedeutender werdende Zutat in Bäckereien sind Extrudate. Mit Ihren Eigenschaften sorgen sie für die Stabilisierung von Teigen und eine leichtere Verarbeitung. Die damit hergestellten Brote und Brötchen begeistern durch eine verbesserte Frischhaltung sowie eine optimierte Rösche.

Im Bereich der Kleingebäcke dienen die hydrothermisch aufgeschlossenen Getreide zudem für eine gleichmäßigere Krume und ein besseres Gebäckvolumen. Damit hergestellte Hefefeinteige zeigen eine länger anhaltende Frische. Für tourierte Teige (Plunder, Croissant) ermöglicht die Zugabe eines Extrudats ein gleichmäßigeres Einziehen der Fettschichten ohne eine zu große Belastung des Teigs.

Wenn man sich die Einsatzmöglichkeiten im Detail ansieht, können Extrudate auch als „technologisch nächste Stufe“ zu Brüh- und Kochstücken angesehen werden. Die Vorteile überwiegen deutlich. Es geht nicht mehr um das reine Einbringen von gebundenem Wasser in die Teige sondern vielmehr darum, die Rezepturen im Gesamten technologisch zu optimieren.

## Wie wird Roggen-Crisp grob hergestellt?

Bei der Heißextrusion erhitzt man eine Mischung aus Wasser und (meistens) Getreidemehl und presst diese durch eine Düse. Dabei wird ein enormer Druck aufgewendet. Durch den plötzlichen Druckabfall an der Austrittsdüse verdampft das Wasser und das Produkt wird dabei stark gelockert. Bei diesem Prozess verkleistert auch die Stärke und bekommt dadurch auch die für die Lebensmittelherstellung gewünschten Eigenschaften. Unter anderem wird das Produkt dabei kaltquellend. Dem Extruder sind in vielen Fällen noch Trocknungs- und Röstanlagen nachgeschaltet. Optisch unterscheiden sich die Extrudate übrigens je nach Einsatzzweck. Die wohl bekanntesten Extrudate im Handel sind übrigens Erdnussflips.

In einem letzten Schritt wird das Extrudat für **Roggen-Crisp grob** geschrotet und entsprechend ausgesiebt.

## Wie wird Roggen-Crisp grob verwendet?

Die Zugabemenge zu Teigen beträgt zwischen 1 und 10% des Extrudats, je nach gewünschter Wirkung. Bei Broten mit hohem Roggenanteil sollte die Menge so eingestellt werden, dass die durch die Kaltquellung gebundene Wassermenge stabil von der Krume aufgenommen wird.

Wird der grob vermahlene **Roggen-Crisp** in hellen Teigen eingesetzt, sollte er vor der Teigbereitung 5-10 Minuten im Wasser quellen, damit er sich auflösen kann. Alternativ kommt hier sinnvoller ein fein vermahlene Extrudat zum Einsatz. Für eine verlängerte Rösche wird **Roggen-Crisp grob** wie gewohnt auf dem Gebäck aufgebracht.

## Die Vorteile von Roggen-Crisp grob auf einen Blick

- natürliche Wasserbindung durch Kaltquellung
- längere Frischhaltung des Gebäcks
- vollaromatischer Roggengeschmack
- bei Verwendung als Dekor deutlich verbesserte Rösche

## Die Zutatenliste von Roggen-Crisp grob

Roggenvollkorn (hydro-thermisch aufgeschlossen)