

active malt

Diastasemalzmehl aus Gerste | für direkte Teigführungen

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.

Wie wird **activemalt** gewonnen?

Nimmt man das Grünmalz und vermahlt es, bleibt seine Enzymaktivität erhalten. Diese ist jedoch, da der aW-Wert (Wassergehalt) bei nur ca. 8% liegt, ausgebremst. Erst wenn das **activemalt** bei der Teigbereitung wieder „angenehme Umgebungsbedingungen“ wie Feuchtigkeit und Wärme bekommt, agieren die Enzyme weiter.

Wie wird **activemalt** verwendet?

Wichtiger Hinweis: Bei der Zugabemenge von Diastasemalz muss man sich immer an der Fallzahl des aktuellen Mehles orientieren. Sehr enzymstarken Getreideerzeugnissen (mit niedriger Fallzahl) sollte kein aktives Malz zugesetzt werden oder die Zugabemenge sollte deutlich reduziert werden.

Bei der Verwendung von **activemalt** muss bei der Zugabemenge sehr genau agiert werden. Man verwendet bei Broten oder Brötchen 0,01% - 1,2 %, berechnet auf die Gesamtmehlmenge. Wichtig ist auch andere Parameter wie Teigtemperatur und Dauer der Gare sehr gleichmäßig zu halten, damit das Ergebnis immer identisch ist.

Als ungefähre Anwendungsmengen kann man die folgenden Werte nutzen:

- direkt geführte Brötchen, wenn der fehlende Abbau der Langzeitführung kompensiert werden soll: 0,03% bis 0,05%
- über Langzeit geführte Brötchen zur Optimierung des Geschmacks: 0,01% bis 0,03%
- direkt geführte Weizenbrote für eine etwas grobere Porung: 0,1% bis 0,3%
- direkt geführte Baguette, Ciabatta oder Wurzelbrote für eine sehr grobe Porung: 0,5% bis 1,2%

Eine zu hohe Dosierung führt, durch den enzymatischen Abbau zu Backwaren mit klebriger Krume, was unbedingt zu vermeiden ist.

Die Vorteile von **activemalt** auf einen Blick

- Optimierung direkt geführte Backwaren mit hohem Weizenanteil
- Erzielen einer groben Porung bei kurz geführten mediterranen Backwaren
- Unterstützung enzymschwacher Mehle (bei hoher Fallzahl)
- verstärkte Geschmacksausbildung für aromatischere Gebäcke

Die Zutatenliste von **activemalt**

Gerstenmalz