

Reis - Crisp extrafein

extrudierter Reis | fein 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 Reis-Crisp extrafein 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 verdampt 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 **Reis-Crisp extrafein** gemahlen und entsprechend ausgesiebt.

Wie wird Reis-Crisp extrafein verwendet?

Der Haupteinsatzzweck des **Reis-Crisp extrafein** liegt wegen seiner besonderen Eigenschaften hauptsächlich in der Verwendung als Dekor. Da der extrudierte Reis das Wasser, welches durch die Retrogradation in der Gebäckkruste ankommt, wie ein Schwamm aufnimmt, sorgt es, noch mehr als alle anderen Extrudate, für eine rösche Kruste. Durch die weiße Farbe wirkt es optisch dem Roggenmehl sehr ähnlich und eignet sich daher auch für alle Arten „gemehlter“ Brote. Einen weiteren praktischen Effekt erzielt man, wenn man bei in Langzeit über die Kälte geführten Backwaren das Dekor optisch noch erhalten haben möchte. Einfach das **Reis-Crisp extrafein** pur oder mit fettummantelten „Staubmehl“ gemischt auf die Gebäcke aufbringen.

Die Vorteile von Reis-Crisp extrafein auf einen Blick

- einfach zu verarbeiten
- Verwendung pur oder gemischt mit anderen Mehlen
- längere anhaltende Rösche des Gebäcks
- ideal als Dekor bei Backwaren im GU-/GV-Bereich

Die Zutatenliste von Reis-Crisp extrafein

Reismehl (hydro-thermisch aufgeschlossen)