

Durum-Crisp grob

extrudierter Hartweizen | 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 Durum-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 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 **Durum-Crisp grob** geschrotet und entsprechend ausgesiebt.

Wie wird Durum-Crisp grob verwendet?

Die Zugabemenge zu Teigen beträgt zwischen 1 und 10% des Extrudats, je nach gewünschter Wirkung. Zur technologischen Verbesserung von Teigen in Bezug auf Volumen, Stabilität, etc., genügen bis zu 3% **Durum-Crisp**. Möchte man die Frischhaltung von Gebäcken deutlich optimieren, geht man mit der Zugabe auf bis zu 10% und kalkuliert die zusätzlich enthaltene Wassermenge mit dem 3-fachen des Eigengewichts. Wird der grob vermahlene **Durum-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 **Durum-Crisp grob** wie gewohnt auf dem Gebäck aufgebracht.

Die Vorteile von Durum-Crisp grob auf einen Blick

- natürliche Wasserbindung durch Kaltquellung
- verbesserte Frischhaltung im Gebäck
- erhöhte Ausbundsicherheit und besseres Volumen
- bei Verwendung als Dekor deutlich verbesserte Rösche

Die Zutatenliste von Durum-Crisp grob

Hartweizen (hydro-thermisch aufgeschlossen)