



INFORMATION

maltarom Dinkel

helles, aromatisches Dinkel-Karamellmalz

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.

Dieses gemälzte Korn, welches sich je nach Mälzungsprozess unterscheidet, wird nun entsprechend weiterverarbeitet.

Wie wird maltarom Dinkel hergestellt?

Durch dezentes Karamellisieren des Grünmalzes aus Dinkel in einer Rösttrommel, wird unser maltarom Dinkel gewonnen. Den genau richtigen Zeitpunkt zu erzielen, wann das Caramelmalz fertig ist, ist die Aufgabe des Mälzers. Denn würde es zu lange den hohen Temperaturen ausgesetzt, bekäme es einen brandigen Charakter.

Caramelmalze, wie unser maltarom Dinkel, geben Backwaren ein charakteristisches Aroma. Dieses nach unseren Vorgaben gemälzte Produkt hat einen reinen Geschmack, auch ohne Zugabe sonstiger Stoffe.

Wie wird maltarom Dinkel verwendet?

Die Zugabemenge vom maltarom Dinkel orientiert sich an der gewünschten Krumenfarbe der Backware und liegt zwischen 0,2% und 4%. Das Ergebnis geht, wie der Name sagt, eher in einen goldfarbenen, ggf. etwas rötlichen Farbton.

Des Weiteren kann maltarom Dinkel auch vermischt mit Roggen- oder Dinkelmehl (1 Teil Malz auf 2 Teile Mehl) oder Extrudat als interessantes Dekor für rustikale Brötchen (z.B. Krusti, Röggelchen, etc.) eingesetzt werden.

Ideal ist die Verwendung in Backwaren, die man „zu 100% aus Dinkel“ ausloben möchte.

Die Vorteile von maltarom Dinkel auf einen Blick

- typischer aromatischer Malzgeschmack
- ideal für 100% Dinkel-Backwaren
- variabel in der Zugabemenge
- Verbesserung der Krustenrösche

Die Zutatenliste von maltarom Dinkel

Dinkelmalz

CLEAN INGREDIENTS

ingredio GmbH | Xylanderstraße 19 | D - 76829 Landau
Tel.: 0 63 41 / 98 77 336 | www.clean-ingredients.com



<http://ci24.net/32>