

# fermalt

fermentiertes, sehr aromatisches Roggenmalzmehl

## 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 **fermalt** gewonnen?

Das rötliche Roggenmalz, welches zu **fermalt** vermahlen wird, wurde mit Dampf in verschiedenen Temperaturen behandelt und erzielt dadurch seinen angenehm süßlichen Geschmack. Es wird, auch wenn man das wegen der dunklen Farbe wahrscheinlich annehmen würde, nicht geröstet. Somit ist die Deklaration auch „Roggenmalz“ und nicht „Roggenröstmalz“.

Das Aroma von **fermalt** ist, im Unterschied zu karamellisiertem oder geröstetem Malz, viel würziger, nicht so dumpf.

## Wie wird **fermalt** verwendet?

Eingesetzt werden kann **fermalt** zum Einfärben der Krume als auch zur Geschmacksabrundung von Backwaren (Brote und Brötchen). Die Zugabemenge beträgt zwischen 0,3% und 6% (30g bis 600g auf 10kg GME), je nach gewünschter Intensität. Der resultierende Farbton geht ins angenehm Braune. Die Farbe von **fermalt** ist im Bereich von EBC 300 anzusehen.

## Die Vorteile von **fermalt** auf einen Blick

- aromatischer Malzgeschmack
- kein brandig-bitteres Aroma trotz intensiver Färbung
- angenehme, natürliche Farbe der Gebäckkrume
- einfache Zugabe

## Die Zutatenliste von **fermalt**

Roggenmalz (fermentiert)