

MONOFAKTUR

by Uldo



IHRE EINZIGARTIGKEIT. UNSERE VIELFALT.

HERSTELLUNG UND ANWENDUNG

Backtechnik

MONOFAKTUR Basic	Seite 04
MONOFAKTUR Active	Seite 04
MONOFAKTUR Frost	Seite 05

Farbe

MONOFAKTUR Light	Seite 05
MONOFAKTUR Dark	Seite 06
MONOFAKTUR KaraMalt	Seite 06
MONOFAKTUR Aromamalz	Seite 06
MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste	Seite 07
MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq H	Seite 07
MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq D	Seite 08

Geschmack

MONOFAKTUR Taste	Seite 08
MONOFAKTUR Taste PLUS	Seite 08

Versäuerung

MONOFAKTUR Weizen-Sauer 100	Seite 09
MONOFAKTUR Weizen-Sauer 200	Seite 09
MONOFAKTUR Roggen-Sauer 200	Seite 09
MONOFAKTUR Dinkel-Sauer 130	Seite 10
MONOFAKTUR Weizenkeim-Sauer	Seite 10
MONOFAKTUR Sauer Liq hell	Seite 10

Volumen

MONOFAKTUR Dinkel Extra	Seite 11
MONOFAKTUR Stabil	Seite 11

Frischhaltung/Wasserbindung

MONOFAKTUR 1%	Seite 11
MONOFAKTUR 1% W	Seite 11



Toppings

MONOFAKTUR Dekor I MR	Seite 12
MONOFAKTUR Dekor II KM	Seite 12
MONOFAKTUR Dekor III R	Seite 12
MONOFAKTUR Dekor IV M	Seite 13
MONOFAKTUR Kürbiskern Mix	Seite 13
MONOFAKTUR Kürbiskern Chips	Seite 13
MONOFAKTUR Kartoffelflocken	Seite 14
MONOFAKTUR Maisgrieß	Seite 14
MONOFAKTUR Weizengrieß	Seite 14
MONOFAKTUR Quinoa gepufft	Seite 15
MONOFAKTUR Hirse gepufft	Seite 15

Plus

MONOFAKTUR Dinkel Extrudat Grob	Seite 16
MONOFAKTUR Weizen Extrudat Grob	Seite 16
MONOFAKTUR Durum Extrudat Grob	Seite 17
MONOFAKTUR Reis Extrudat Grob	Seite 17
MONOFAKTUR Dinkel Extrudat Fein	Seite 18
MONOFAKTUR Weizen Extrudat Fein	Seite 18
MONOFAKTUR Durum Extrudat Fein	Seite 19
MONOFAKTUR Reis Extrudat Fein	Seite 19
MONOFAKTUR Roggen Extrudat Fein	Seite 19
MONOFAKTUR Roggen Extrudat Grob	Seite 20
MONOFAKTUR Chia Saat	Seite 20
MONOFAKTUR Dinkel VK Quellmehl	Seite 20
MONOFAKTUR Mais Quellmehl	Seite 21
MONOFAKTUR Dinkelmalzflocken	Seite 21
MONOFAKTUR Roggenmalzflocken	Seite 22
MONOFAKTUR Dinkelflocken	Seite 22
MONOFAKTUR Haferflocken	Seite 22
MONOFAKTUR Durumgrieß	Seite 23
MONOFAKTUR Kartoffelgrieß	Seite 23
MONOFAKTUR Emmer gepufft	Seite 24
MONOFAKTUR Roggen gepufft	Seite 24
MONOFAKTUR Dinkel gepufft	Seite 24
MONOFAKTUR Vitalkleber	Seite 25
MONOFAKTUR Vitalkleber Dinkel	Seite 25
MONOFAKTUR Apfelfasern	Seite 26
MONOFAKTUR Flohsamenschalen	Seite 26
MONOFAKTUR Ackerbohnenmehl	Seite 27
MONOFAKTUR SaatenFix	Seite 27



MONOFAKTUR Basic

Art.-Nr. 8100

Beschreibung

Basis-Backmittel zur Herstellung von Kleingebäck

Dosierung

0,5 %

Anwendung und Wirkungsweise

Das MONOFAKTUR Basic ist, wie der Name schon sagt, als Allround-Basis-Backmittel anzuwenden. Die Dosierung ist im Vergleich zu den bekannten Brötchenbackmitteln deshalb so niedrig, weil es sich auf die reine „Backtechnik“ beschränkt. Im Wesentlichen sind das Enzyme, Ascorbinsäure und ein aktives Malzmehl aus Gerste. Als Füllstoff haben wir uns für Dinkelmehl entschieden, somit eignet sich das Produkt auch für alle Anwendungen, in denen keine „Weizen-basierten Rohstoffe“ gewünscht sind.

Je nach Anwendungsrezeptur, ist das MONOFAKTUR Basic mit diversen anderen Monokomponenten zu ergänzen. So lassen sich Zucker, Traubenzucker, Farbmälze, Sauerteige oder Extrudate aus unserem Portfolio selbst hinzukombinieren. Sollten die Anwendungen zum Beispiel für direkte Teigführungen mehr enzymatische Aktivität benötigen (auch bei enzymschwachen Mehlen, je nach Erntesituation), so kann das MONOFAKTUR Active hinzugenommen werden. Bei Führungen über die Frostung, empfehlen wir das MONOFAKTUR Frost, als Kombination zum Basic.

Unser Uldo-Creative-Team unterstützt Sie bei der Ausarbeitung von Anwendungen sehr gerne.

MONOFAKTUR Active

Art.-Nr. 8101

Beschreibung

Kombi-Backmittel zur Verbesserung der amylolytischen Aktivität bei der Herstellung von Kleingebäck.

Dosierung

0,2-0,8 %

Anwendung und Wirkungsweise

Das MONOFAKTUR Active ist dazu geeignet, enzymschwachen Mehlen mehr „Leben einzuhauchen“. Das kann in bestimmten Erntejahren grundsätzlich hilfreich sein. Auch bei direkten Teigführungen brauchen Teige mehr Abbau, um ein ansprechendes Gebäck in Farbe, Aroma und Aussehen zu gewährleisten.

In Kombination mit dem MONOFAKTUR Basic ergibt sich ein Grundbackmittel, das lediglich noch mit den notwendigen Zuckern, Farbmälzen oder Quellstoffen für die Frischhaltung ergänzt werden muss.

Auch hier haben wir uns bei der Wahl des Malzmehles für ein Gerstenmalz entschieden, das Ihnen die Freiheit für Anwendungen „ohne Weizen-basierte Rohstoffe“ gibt.

MONOFAKTUR Frost

Art.-Nr. 8102

Beschreibung

Kombi-Backmittel zur Verbesserung der Teig- und Gebäck-eigenschaften bei der Herstellung von Kleingebäck über Kälteführungen.

Dosierung

1 %

Anwendung und Wirkungsweise

Über die Verwendung von Zusatzstoffen lässt sich trefflich streiten. Zweifelsfrei allerdings ist deren Nutzen, wenn sie da eingesetzt werden, wo es Sinn macht. Wenn Teiglinge über eine Frostphase geführt werden, bekommen sie Stress. Vor allem leidet das zuvor aufwendig erzeugte Glutennetzwerk stark und quittiert es mit mangelnder Endgarstabilität, Volumenverlust und unansehnlichem Ausbund. Ohne nun gleich zu DAWE und Phosphaten zu greifen, die sicherlich die effizienteste Wahl wären, hat sich der Zusatz von Guarkernmehl bewährt. Wir sehen Guarkernmehl als einen natürlichen Rohstoff, der dennoch mit einer E-Nummer ausgestattet wurde.

Das MONOFAKTUR Frost sollte also immer dann mit dem Basic kombiniert werden, wenn ein Plus an Ausbundsicherheit, Volumen und als Nebeneffekt auch mit etwas mehr Frischhaltung durch eine erhöhte Wasserbindung gewünscht wird.

MONOFAKTUR Light

Art.-Nr. 8200

Beschreibung

Geröstetes Gerstenmalz, enzymaktiv.

Dosierung

0,2-5 %

Herstellung und Ursprung

Malz bringt man am ehesten mit Bier brauen in Verbindung. So ist Gerste, neben Hopfen und Wasser, einer der drei Grundrohstoffe die im Bayerischen Reinheitsgebot für Bier von 1516 genannt werden. Die Gerste als Gerstenmalz eingesetzt, ist maßgeblich für den Charakter, die Farbe und den Geschmack der Biere verantwortlich. Neben Gerste ist es mittlerweile üblich, auch aus Weizen, Dinkel oder Roggen Malze herzustellen, die in unterschiedlichster Form Einzug in Rezepturen von Bäckern gehalten haben. Als Malzmehle, Röstmaltz, Karamellmalz, Malzextrakt, Malzflocken oder Malzschorf bringen sie Farbe und Aroma in die Gebäcke.

Zunächst wird das Getreide gereinigt und bis zu 3 Tage lang im sogenannten Weichhaus in Wasser geweicht. Anschließend wird das Getreide bei circa 12-20°C im Keimkasten zum Keimen gebracht. Durch das Keimen werden Enzyme, die sogenannten Amylasen, im Getreide aktiviert und die Stärke wird in Malzzucker umgewandelt. Das ist der entscheidende Vorgang, der gewährleistet, dass die im Getreide enthaltenen Zucker für die Hefe vergärbar werden. Das nun gewonnene Grünmalz wird anschließend gedarrt und kann dann durch unterschiedliche Temperatureinflüsse, die von 75-220°C reichen, geröstet oder verzuckert und karamellisiert werden. Es entstehen Malzaromen, die mit Karamell, Honig, Bitterschokolade, Kaffee oder Rauchig beschrieben werden können. Analog dazu variieren die Farben von beige, cremig hell, gelblich bis rötlich und schwarz. Die Farbstärke wird dabei üblicherweise in EBC-Einheiten angegeben. Während des Röstprozesses werden die Malze enzymatisch inaktiv. Es gibt Verfahren zur Herstellung von hellen Malzmehlen (diastatische Malze), bei denen die Amylase-Enzymaktivität explizit erhalten bleibt.

Das MONOFAKTUR Light liegt im Bereich von EBC 150 und weist daher einen hell-rötlich-braunen Farbton auf. Keine Enzymaktivität.

Anwendung und Wirkungsweise

Bei Weizenbroten und Weizenkleingebäcken: 0,2 bis 2 % Dosierung

- Aroma- und Geschmacksabrandung bei geringer Krumenbräunung
- Verbesserung der Rösche

Bei Mischbroten und rustikalen Kleingebäcken: → 2 % Dosierung

- Malzig aromatisches Aroma und Geschmack
- Helle haselnussbraune Krumenfarbe
- Leicht süßlich
- Feuchtere Krume und gute Krustenbräunung



MONOFAKTUR Dark

Art.-Nr. 8201

Beschreibung

Geröstetes Gerstenmalz und Karamellpulver zur Verfeinerung von Gebäckfarbe, Aroma und Krustenrösche.

Dosierung

0,2-3 %

Herstellung und Ursprung

Siehe Herstellung Malze.

Das MONOFAKTUR Dark ist eine Mischung aus einem sehr dunklen (EBC 1500) Malzmehl mit Karamellpulver. Keine Enzymaktivität.

Anwendung und Wirkungsweise

Bringt eine deutlich intensivere dunklere Krumenfarbe. Das Aroma ist im Vergleich zum „Light“ röstiger bis leicht herb und leicht bitter im hohen Dosierungsbereich. Passt sehr gut zu kräftigem Roggengebäck.

MONOFAKTUR KaraMalt

Art.-Nr. 8202

Beschreibung

Gerstenmalzextrakt und Karamellpulver zur Verfeinerung von Gebäckfarbe, Aroma und Krustenrösche.

Dosierung

0,2-3 %

Herstellung und Ursprung

Das MONOFAKTUR KaraMalt ist eine Mischung aus Gerstenmalzextrakt und Karamellpulver. Keine Enzymaktivität.

Anwendung und Wirkungsweise

Das MONOFAKTUR KaraMalt sorgt für eine rötlich/braune Färbung im Gebäck. Für rustikale Brote und Vollkornbrote. Geschmack süßlich.

MONOFAKTUR Aromamalz

Art.-Nr. 8203

Beschreibung

Aromamalzmehl aus Braugerste und Weizen, enzymaktiv.

Dosierung

0,2-5 %

Herstellung und Ursprung

Siehe Herstellung Malze.

Das MONOFAKTUR Aromamalz liegt im Bereich von EBC 80 und weist daher einen hell-beige bis leicht rötlichen Farbton auf. Keine Enzymaktivität

Anwendung und Wirkungsweise

Der Farbeinfluss auf die Gebäckkrume ist relativ gering. Das Aroma ist mild, leicht süßlich und ausgeprägt malzig. Sehr gut geeignet für mediterrane Gebäcke und Gebäcke mit Ölsaaten.

MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste

Art.-Nr. 8206

Beschreibung

Gerstenmalzextrakt zur Verfeinerung von Gebäckfarbe, Aroma und Krustenrösche.

Dosierung

0,2-3 %

Herstellung und Ursprung

Im Prozess der Malzherstellung wird das Grünmalz noch während der Keimung, also vor dem Darren, gebrüht und über mehrere Stunden bei 50-70°C ziehen gelassen. Dabei wird der enzymatische Abbau im Getreidekörper stark beschleunigt und es entstehen niedermolekulare Abbauprodukte aus Kohlenhydraten und Proteinen, die sich durch die Temperaturwahl beim anschließenden Darren in unterschiedliche Aromen und Farben ausbilden lassen. Anschließend wird dem Malz im Vakuumverdampfer Wasser entzogen, so dass ein sirupartiger Extrakt entsteht.

Das MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste ist pulverförmig und ist hellbraun rötlich (etwa EBC 180). Keine Enzymaktivität

MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq H

Art.-Nr. 8207

Beschreibung

Flüssiges Malzextrakt aus Gerste. Zur Verbesserung von Aroma und einer ausgeprägten Gebäckkruste.

Dosierung

0,1-5 %

Herstellung und Ursprung

Im Prozess der Malzherstellung wird das Grünmalz noch während der Keimung, also vor dem Darren, gebrüht und über mehrere Stunden bei 50-70°C ziehen gelassen. Dabei wird der enzymatische Abbau im Getreidekörper stark beschleunigt und es entstehen niedermolekulare Abbauprodukte aus Kohlenhydraten und Proteinen, die sich durch die Temperaturwahl beim anschließenden Darren in unterschiedliche Aromen und Farben ausbilden lassen. Anschließend wird dem Malz im Vakuumverdampfer Wasser entzogen, so dass ein sirupartiger Extrakt entsteht.

Das MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq H (Liq=liquid, H=hell) ist flüssig und hellbraun rötlich (EBC 100-200).

Anwendung und Wirkungsweise

Der Farbeinfluss auf die Gebäckkrume ist relativ gering. Das Aroma ist mild, süßlich, malzig.
Zur Abrundung des Aromaprofils und zur Verbesserung der Gebäckkruste.



MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq D

Art.-Nr. 8208

Beschreibung

Flüssiges Malzextrakt aus Gerste. Zur Verbesserung von Aroma und Gebäckfarbe.

Dosierung

0,1-5 %

Herstellung und Ursprung

Im Prozess der Malzherstellung wird das Grünmalz noch während der Keimung, also vor dem Darren, gebrüht und über mehrere Stunden bei 50-70°C ziehen gelassen. Dabei wird der enzymatische Abbau im Getreidekörper stark beschleunigt und es entstehen niedermolekulare Abbauprodukte aus Kohlenhydraten und Proteinen, die sich durch die Temperaturwahl beim anschließenden Darren in unterschiedliche Aromen und Farben ausbilden lassen. Anschließend wird dem Malz im Vakuumverdampfer Wasser entzogen, so dass ein sirupartiger Extrakt entsteht.

Das MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq D (Liq=liquid, D=dunkel) ist flüssig und intensiv dunkel (EBC 7500-8500).

Anwendung und Wirkungsweise

Das MONOFAKTUR Malzextrakt Gerste Liq D hat einen starken Einfluss auf die Gebäckfarbe. Es lässt sich eine angenehm rötlich-braune Krumenfarbe erzielen. Das Aroma ist kräftig bis leicht süßlich.

MONOFAKTUR Taste

Art.-Nr. 8204

Beschreibung

Zur Verbesserung von Aroma und Gebäckfarbe bei Brot und Kleingebäck.

Dosierung

0,5-3 %

Anwendung und Wirkungsweise

Eine ausgesuchte Kombination aus natürlichen Rohstoffen (Gerstenröstmalzmehl, Weizenkeimmehl, Weizenkeimsauerteig getrocknet) zur Aromabildung in Krume und Kruste. Dabei steht der wertvolle Weizenkeimling in Form von Weizenkeimmehl und Sauerteig im Mittelpunkt.

MONOFAKTUR Taste Plus

Art.-Nr. 8205

Beschreibung

Zur Verbesserung von Aroma und Gebäckfarbe sowie der Gebäckfrischhaltung bei Brot und Kleingebäck.

Dosierung

0,5-3 %

Anwendung und Wirkungsweise

Eine ausgesuchte Kombination aus natürlichen Rohstoffen (Weizenkeimmehl, Gerstenröstmalzmehl, Weizenkeimsauerteig getrocknet), zur Aromabildung in Krume und Kruste. Dabei steht der wertvolle Weizenkeimling in Form von Weizenkeimmehl und Sauerteig im Mittelpunkt.

Im Vergleich zum MONOFAKTUR Taste, ist das Verhältnis weg vom Sauerteig hin zum Weizenkeimmehl verschoben und ein PLUS an enzymatischer Frischhaltung.

MONOFAKTUR Weizen-Sauer 100

Art.-Nr. 8301

Beschreibung

Getrockneter Weizen-Sauerteig
°S 100 ± 5

Herstellung und Ursprung

Weizenmahlerzeugnisse werden mit Wasser und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) auf natürlichem Wege fermentiert. Dadurch werden Milch- und Essigsäure produziert. Der Sauerteig wird über Walzentrocknung oder auch Sprühtrocknung anschließend getrocknet.

Getrocknete Sauerteige sind keine „Säuerungsmittel“. Der Säuregehalt eines Sauerteiges ist das Ergebnis einer fortlaufenden Gärung, ohne dass Genussäuren hinzugefügt werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Ein Weizensauer im mittleren Säuregradbereich für etwas mildere Weizengebäcke.

MONOFAKTUR Weizen-Sauer 200

Art.-Nr. 8302

Beschreibung

Getrockneter Weizen-Sauerteig
°S 180-210

Herstellung und Ursprung

Weizenmahlerzeugnisse werden mit Wasser und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) auf natürlichem Wege fermentiert. Dadurch werden Milch- und Essigsäure produziert. Der Sauerteig wird über Walzentrocknung oder auch Sprühtrocknung anschließend getrocknet.

Getrocknete Sauerteige sind keine „Säuerungsmittel“. Der Säuregehalt eines Sauerteiges ist das Ergebnis einer fortlaufenden Gärung, ohne dass Genussäuren hinzugefügt werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Ein Weizensauer mit sehr hohem Säuregrad für aromastarke, kräftige Weizengebäcke.

MONOFAKTUR Roggen-Sauer 200

Art.-Nr. 8303

Beschreibung

Getrockneter Roggen-Sauerteig
°S 180 ± 18

Herstellung und Ursprung

Roggenmahlerzeugnisse werden mit Wasser und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) auf natürlichem Wege fermentiert. Dadurch werden Milch- und Essigsäure produziert. Der Sauerteig wird über Walzentrocknung oder auch Sprühtrocknung anschließend getrocknet.

Getrocknete Sauerteige sind keine „Säuerungsmittel“. Der Säuregehalt eines Sauerteiges ist das Ergebnis einer fortlaufenden Gärung, ohne dass Genussäuren hinzugefügt werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Bewirkt neben einem kräftigen Aroma durch den hohen Säuregrad noch eine angenehme leicht rötliche Färbung der Krume.

Dosierung

1-3 %



Dosierung

0,5-2 %



MONOFAKTUR Dinkel-Sauer 130

Art.-Nr. 8304

Beschreibung

Getrockneter Dinkelvollkorn-Sauerteig
°S 130 ± 13

Herstellung und Ursprung

Dinkelmahlerzeugnisse werden mit Wasser und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) auf natürlichem Wege fermentiert. Dadurch werden Milch- und Essigsäure produziert. Der Sauerteig wird über Walzentrocknung oder auch Sprühtrocknung anschließend getrocknet.

Getrocknete Sauerteige sind keine „Säuerungsmittel“. Der Säuregehalt eines Sauerteiges ist das Ergebnis einer fortlaufenden Gärung, ohne dass Genussäuren hinzugefügt werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Von modernen Dinkelgebäcken wird erwartet, dass nicht unbedingt Weizensauer oder Roggensauer darin verarbeitet sind. So ist der MONOFAKTUR Dinkel-Sauer 130 für alle Dinkelanwendungen zur feinen Aromabildung und zur Sicherheit, dass die Säuremenge im Produkt stabil bleibt, perfekt geeignet.

MONOFAKTUR Weizenkeim-Sauer

Art.-Nr. 8305

Beschreibung

Getrockneter Weizenkeim-Sauerteig
°S 155 ± 10

Herstellung und Ursprung

Weizenkeimhügel, Weizenmahlerzeugnisse werden mit Wasser und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) auf natürlichem Wege fermentiert. Dadurch werden Milch- und Essigsäure produziert. Der Sauerteig wird über Walzentrocknung oder auch Sprühtrocknung anschließend getrocknet.

Getrocknete Sauerteige sind keine „Säuerungsmittel“. Der Säuregehalt eines Sauerteiges ist das Ergebnis einer fortlaufenden Gärung, ohne dass Genussäuren hinzugefügt werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Ein sehr spezieller Sauerteig im mittleren bis hohen Säuregradbereich, der vor allem durch seinen Einfluss auf die Aromabildung in der Gebäckkruste überzeugt.

MONOFAKTUR Sauer Liq hell

Art.-Nr. 8306

Beschreibung

Teigsäuerungsmittel in flüssiger Form mit 180-200°C. Die Milch- und Essigsäure ist bei dem Produkt nicht aus einer Sauerteigfermentation entstanden, sondern wurde zugesetzt. Daher muss es als Teigsäuerungsmittel im Gebäck gekennzeichnet werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Zur Versäuerung von Roggen- und Roggenmischbroten.

Dosierung

3-4 %



MONOFAKTUR Weizenkeim-Sauer

Art.-Nr. 8305

Beschreibung

Getrockneter Weizenkeim-Sauerteig
°S 155 ± 10

Herstellung und Ursprung

Weizenkeimhügel, Weizenmahlerzeugnisse werden mit Wasser und Starterkulturen (Sauerteigbakterien) auf natürlichem Wege fermentiert. Dadurch werden Milch- und Essigsäure produziert. Der Sauerteig wird über Walzentrocknung oder auch Sprühtrocknung anschließend getrocknet.

Getrocknete Sauerteige sind keine „Säuerungsmittel“. Der Säuregehalt eines Sauerteiges ist das Ergebnis einer fortlaufenden Gärung, ohne dass Genussäuren hinzugefügt werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Ein sehr spezieller Sauerteig im mittleren bis hohen Säuregradbereich, der vor allem durch seinen Einfluss auf die Aromabildung in der Gebäckkruste überzeugt.

MONOFAKTUR Sauer Liq hell

Art.-Nr. 8306

Beschreibung

Teigsäuerungsmittel in flüssiger Form mit 180-200°C. Die Milch- und Essigsäure ist bei dem Produkt nicht aus einer Sauerteigfermentation entstanden, sondern wurde zugesetzt. Daher muss es als Teigsäuerungsmittel im Gebäck gekennzeichnet werden.

Anwendung und Wirkungsweise

Zur Versäuerung von Roggen- und Roggenmischbroten.

Dosierung

1-4 %



MONOFAKTUR Dinkel Extra

Art.-Nr. 8113

Beschreibung

Backmittel zur Verbesserung der Teigeigenschaften sowie der Gebäckfrischhaltung. Speziell auf Dinkel-/Dinkelmisch-Teige abgestimmt.

Dosierung

3%

Anwendung und Wirkungsweise

Spezialbackmittel für Dinkelgebäcke. Ohne „Weizen-basierte Rohstoffe“. Sehr ausgeglichenes Wirkungsprofil von Krumenweichheit, Clean Label, Saftigkeit, Teigstabilität und sehr guter Wasserbindung. Ein Standardprodukt, um den Schwächen von Dinkelteigen entgegenzuwirken. Die Wasserzugabe sollte entsprechend der Möglichkeiten der Teigauflarbeitung nach oben angepasst werden, um den Effekt der Frischhaltung voll auszunutzen.

MONOFAKTUR Stabil

Art.-Nr. 8114

Beschreibung

Backmittel zur Optimierung der Verarbeitungseigenschaften von Teigen, Endgarstabilität sowie Gebäckvolumen bei hefegelockten Gebäcken.

Dosierung

0,5-4 %

Anwendung und Wirkungsweise

Standard Brotverbesserer. Optimiert mit einem hohen Anteil Vitalkleber die Teigstabilität und erhöht zusammen mit dem Quellmehl die Wasserbindung. Damit lassen sich Teigstabilität, Gebäckvolumen, Krumenlockerung und Saftigkeit von Gebäcken merklich verbessern.

MONOFAKTUR 1%

Art.-Nr. 8111

Beschreibung

Backmittel zu Verbesserung der Teigeigenschaften sowie der Gebäckfrischhaltung. Im Dinkel- (Weizen)misch-, Roggenmisch- bis Roggenbereich einsetzbar.

Dosierung

1 %

Anwendung und Wirkungsweise

Sehr niedrige Dosierung. Haupteffekt kommt über die Enzymatik. Keine zusätzliche Wasserbindung. Vorteile bei Krumenweichheit, Clean Label, Saftigkeit und Teigstabilität.

MONOFAKTUR 1% W

Art.-Nr. 8112

Beschreibung

Backmittel zu Verbesserung der Teigeigenschaften sowie der Gebäckfrischhaltung. Im Weizen- und Weizenmischbereich einsetzbar.

Dosierung

1 %

Anwendung und Wirkungsweise

Sehr niedrige Dosierung. Haupteffekt kommt über die Enzymatik. Keine zusätzliche Wasserbindung. Vorteile bei Krumenweichheit, Clean Label, Saftigkeit und Teigstabilität.



MONOFAKTUR Dekor I MR

Art.-Nr. 8410

Beschreibung

Mischung aus Mais- und Reisextrudaten als Gebäck-Topping oder als Teigzugabe.

Herstellung und Ursprung

Das Maisextrudat ist ein gelbliches, grob und unförmig gebrochenes Extrudat von etwa 1-2 mm. Die Reisflakes sind flache, leicht gewölbte, weiße Blättchen von etwa 3 mm Durchmesser. Der Reis wird im Extruder mit Zucker, Gerstenmalzmehl und Salz verfeinert.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die poröse Struktur eignet es sich sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche.



MONOFAKTUR Dekor II KM

Art.-Nr. 8411

Beschreibung

Mischung aus Kartoffelflocken und Maisgrieß als Gebäck-Topping oder als Teigzugabe.

Herstellung und Ursprung

Die Mischung besteht je zur Hälfte aus klassisch hergestellten, gelblichen Kartoffelflocken und gelbem Maisgrieß, einem Mühlenprodukt.

Anwendung und Wirkungsweise

Ideales Topping für Kartoffelgebäcke.



MONOFAKTUR Dekor III R

Art.-Nr. 8412

Beschreibung

Reisextrudat [Flakes] als Gebäck-Topping oder als Teigzugabe.

Herstellung und Ursprung

Die Reisflakes sind flache, leicht gewölbte, weiße Blättchen von etwa 3 mm Durchmesser. Der Reis wird im Extruder mit Zucker, Gerstenmalzmehl und Salz verfeinert.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die poröse Struktur eignet es sich sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche und hat eine weiße Farbe.



MONOFAKTUR Dekor IV M

Art.-Nr. 8413

Beschreibung

Maisextrudat (kugelförmig) als Gebäck-Topping oder als Teigzugabe.

Herstellung und Ursprung

Das Maisextrudat ist ein gelbliches, grob und unförmig gebrochenes Extrudat von etwa 1-2 mm.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die poröse Struktur eignet es sich sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche und hat eine leuchtend gelbe Farbe.



MONOFAKTUR Kürbiskern Mix

Art.-Nr. 8430

Beschreibung

Mischung aus Kürbiskernchips und Kürbiskernmehl zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckrezepturen.

Anwendung und Wirkungsweise

Als Zugabe in Teigen nimmt es Einfluss auf die Krumenfarbe, die sich leicht grünlich färbt. Auch die Wasseraufnahme wird etwas erhöht. Als Gebäcktopping ist das Produkt weniger zu empfehlen. Dafür eignen sich sehr gut die MONOFAKTUR Kürbiskern Chips.



MONOFAKTUR Kürbiskern Chips

Art.-Nr. 8431

Beschreibung

Kürbiskernchips (geschält und gebrochen) zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckrezepturen sowie als Gebäcktopping.

Anwendung und Wirkungsweise

Sehr gut geeignet als Teigzugabe und auch als Topping.



MONOFAKTUR Kartoffelflocken

Art.-Nr. 8450

Beschreibung

Kartoffelflocken zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckrezepturen, als natürlicher Frischhalter und Geschmacksgeber.

Herstellung und Ursprung

Kartoffelflocken werden aus geschälten Kartoffeln hergestellt, die nach dem Waschen gedämpft, gequetscht und im Trommelverfahren getrocknet werden. Anschließend folgt noch ein Vermahlungsprozess zu Flocken.



MONOFAKTUR Maisgrieß

Art.-Nr. 8460

Beschreibung

Mais, mühlengereinigt, entkeimt, geschrotet, gemahlen. Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen und als Gebäcktopping.

Herstellung und Ursprung

Maisgrieß ist das Mahlprodukt aus Maiskörnern mittleren Feinheitsgrades (zwischen Dunst und Schrot) und liegt im Bereich von 300-1000 µm.

Anwendung und Wirkungsweise

Als Rezepturbestandteil oder als Topping einsetzbar.



MONOFAKTUR Weizengrieß

Art.-Nr. 8461

Beschreibung

Weichweizen, mühlengereinigt, entkeimt, gemahlen. Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen und als Gebäcktopping.

Herstellung und Ursprung

Weizengrieß ist das Mahlprodukt aus Weichweizen mittleren Feinheitsgrades (zwischen Dunst und Schrot) und liegt im Bereich von 300-1000 µm.

Anwendung und Wirkungsweise

Als Rezepturbestandteil oder als Topping einsetzbar.



MONOFAKTUR Quinoa gepufft

Art.-Nr. 8471

Beschreibung

Quinoakörner gereinigt und gepufft (Verfahren mit Hitze und Druck).
Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen sowie als Gebäcktopping.

Herstellung und Ursprung

Gereinigte Quinoakörner werden bei Überdruck von 15-35 bar in sogenannten Puffkanonen auf Temperaturen von 250-300°C erhitzt. Die Körner werden in dem bereits heißen Behälter überhitztem Dampf und hohem Druck ausgesetzt. Durch schlagartigen Druckabfall verdampft das im Produkt enthaltene Wasser und die Stärke verändert sich. Das Korn erfährt durch die Entspannungsverdampfung eine bis zu 10-fache Vergrößerung und wird im Heißluftstrom weiter getrocknet. Gepuffte Körner behalten die Form der Rohware, die Stärke ist verkleistert und die Struktur schaumig und fest.

Quinoa zählt zu den Pseudocerealien der Gattung der Gänsefüße, einer alten Kulturpflanze aus Mittel- / und Südamerika.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Quinoakörner sind gelblich grau und rund. Sie sind nach dem Backprozess in der Krume kaum sichtbar.
Als Topping behalten sie ihre Form und weitestgehend die Farbe.

MONOFAKTUR Hirse gepufft

Art.-Nr. 8474

Beschreibung

Hirseköerner gereinigt und gepufft (Verfahren mit Hitze und Druck).
Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen sowie als Gebäcktopping.

Herstellung und Ursprung

Gereinigte Hirse wird bei Überdruck von 15-35 bar in sogenannten Puffkanonen auf Temperaturen von 250-300°C erhitzt. Die Körner werden in dem bereits heißen Behälter überhitztem Dampf und hohem Druck ausgesetzt. Durch schlagartigen Druckabfall verdampft das im Produkt enthaltene Wasser und die Stärke verändert sich. Das Korn erfährt durch die Entspannungsverdampfung eine bis zu 10-fache Vergrößerung und wird im Heißluftstrom weiter getrocknet. Gepuffte Körner behalten die Form der Rohware, die Stärke ist verkleistert und die Struktur schaumig und fest.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Hirsekörner sind gelblich grau, rund. Sie sind nach dem Backprozess in der Krume kaum sichtbar.
Als Topping behalten sie ihre Form und weitestgehend die Farbe.



MONOFAKTUR Dinkel Extrudat Grob

Art.-Nr. 8417

Beschreibung

Dinkelvollkornextrudat, grob ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens. Als Topping verbessert es die Crispness der Gebäcke nachhaltig.

Herstellung und Ursprung

Bei der Herstellung von Getreideextrudaten werden Mehle/Vollkornmehle mit Wasser und anderen Zutaten angeteigt und kurzzeitig (30-60 s) auf Temperaturen von 160-230°C erhitzt und unter hohem Druck über schnellrotierende Schraubenpressen verdichtet. Die Masse wird am Ende durch eine Matrize gedrückt und durch den schlagartig auftretenden Druckabfall bläht sich die Substanz explosionsartig auf. Durch die Wahl der Matrize lassen sich vielfältige Formen erzeugen. Die Produkte werden anschließend getrocknet und können geschnitten, vermahlen und auch geröstet oder coatiert werden. Die Produkte weisen typischerweise eine sehr luftig-poröse Struktur auf. Das wohl verbreitetste Extrudat sind Erdnussflips.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Dinkelmehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.

Durch die poröse Struktur der Granulate, eignet sich das MONOFAKTUR Dinkel Extrudat Grob sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche.

MONOFAKTUR Weizen Extrudat Grob

Art.-Nr. 8418

Beschreibung

Weizenvollkornextrudat, grob ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens. Als Topping verbessert es die Crispness der Gebäcke nachhaltig.

Herstellung und Ursprung

s. o.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Weizenmehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.

Durch die poröse Struktur der Granulate, eignet sich das MONOFAKTUR Weizen Extrudat Grob sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche.

Dosierung

1-5 %



Dosierung

1-5 %



MONOFAKTUR Durum Extrudat Grob

Art.-Nr. 8419

Beschreibung

Durumextrudat, grob ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens. Als Topping verbessert es die Crispness der Gebäcke nachhaltig.

Dosierung

1-5 %



Herstellung und Ursprung

s. o.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Hartweizenmehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist. Die gelbliche Farbe des Extrudates beeinflusst auch die Krumenfarbe.

Durch die poröse Struktur der Granulate, eignet sich das MONOFAKTUR Durum Extrudat Grob sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche und hat eine leicht gelbliche Farbe.

MONOFAKTUR Reis Extrudat Grob

Art.-Nr. 8420

Beschreibung

Reisextrudat, grob ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens. Als Topping verbessert es die Crispness der Gebäcke nachhaltig.

Dosierung

1-5 %

Herstellung und Ursprung

s. o.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Mehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist. Durch die nahezu weiße Farbe hat es praktisch keinen Einfluss auf die Krumenfarbe.

Durch die poröse Struktur der Granulate, eignet sich das MONOFAKTUR Reis Extrudat Grob sehr gut als Gebäcktopping. Es verlängert deutlich die Crispness der Oberfläche und hat eine sehr weiße Farbe.

MONOFAKTUR Dinkel Extrudat Fein

Art.-Nr. 8421

Beschreibung

Dinkelvollkornextrudat, fein ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigegenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens.

Herstellung und Ursprung

S. O.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Dinkelmehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.

Besonders geeignet für Dinkelgebäcke.



MONOFAKTUR Weizen Extrudat Fein

Art.-Nr. 8422

Beschreibung

Weizenvollkornextrudat, fein ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigegenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und Gebäckvolumens.

Herstellung und Ursprung

S. O.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Weizenmehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst werden. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.



MONOFAKTUR Durum Extrudat Fein

Art.-Nr. 8423

Beschreibung

Durumextrudat, fein ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens.

Herstellung und Ursprung

S. O.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Hartweizenmehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist. Die gelbliche Farbe des Extrudates beeinflusst auch die Krumenfarbe.



MONOFAKTUR Reis Extrudat Fein

Art.-Nr. 8424

Beschreibung

Reisextrudat, fein ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens.

Herstellung und Ursprung

S. O.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Reismehl enthaltene Stärke. Dies führt dazu, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Erhöhung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst werden. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.



MONOFAKTUR Roggen Extrudat Fein

Art.-Nr. 8425

Beschreibung

Roggenextrudat, fein ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Roggenmehl enthaltene Stärke, was dazu führt, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung und ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Steigerung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst werden. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.

MONOFAKTUR Roggen Extrudat Grob

Art.-Nr. 8426

Beschreibung

Roggenextrudat, grob ausgesiebt, zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften, Frischhaltung und des Gebäckvolumens. Als Topping verbessert es die Crispness der Gebäcke nachhaltig.

Anwendung und Wirkungsweise

Durch die Feuchtigkeit und Temperaturzufuhr verkleistert die im Roggenmehl enthaltene Stärke, was dazu führt, dass das daraus entstandene Extrudat kaltquellend ist. Es kann also ähnlich wie ein Kochstück Wasser binden, jedoch direkt bei der Teigbereitung und ohne lange Vorbereitung und Abkühlung und trägt zu einer Erhöhung der TA und somit zur Frischhaltung der Gebäcke bei. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Steigerung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst werden. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.

MONOFAKTUR Chia Saat

Art.-Nr. 8432

Beschreibung

Samen einer Pflanze der Gattung Salvia hispanica L.

Das Produkt ist ein Novel Food.

Zur natürlichen Verbesserung der Gebäckfrischhaltung durch hohes Quellvermögen.

Anwendung und Wirkungsweise

Zur Zugabe in Teigen oder als Topping. Chia Saat bildet nach Zugabe von Wasser eine schleimige Struktur aus. Chia Saat enthält wertvolle mehrfach-ungesättigte Fettsäuren.



MONOFAKTUR Dinkel VK Quellmehl

Art.-Nr. 8440

Beschreibung

Dinkelvollkornquellmehl zur Verbesserung der Wasseraufnahme, Teigeigenschaften, Verarbeitungseigenschaften und Gebäckfrischhaltung.

Herstellung und Ursprung

Quellmehle werden im Extruder oder auf der Walze hergestellt. Durch das Anteigen von Mehl/Vollkornmehl und anschließender hydrothermischer Behandlung, ist die Stärke verkleistert. Dies führt dazu, dass das Quellmehl (nach der Trocknung und Feinvermahlung) kaltquellende Eigenschaften aufweist.

Anwendung und Wirkungsweise

Mit der Zugabe von Quellmehl lässt sich eine verbesserte Wasserbindung in der Teigphase erzielen. Quellmehle binden bereits in der Teigphase Wasser und geben dieses langsam im Gebäck wieder ab und wirken so als natürlicher Frischhalter. Quellmehle werden den Getreidemahlerzeugnissen zugerechnet.



MONOFAKTUR Mais Quellmehl

Art.-Nr. 8441

Beschreibung

Maismehl, extrudiert, getrocknet und gemahlen. Zur Verbesserung der Teigausbeute und Gebäckfrischhaltung.

Herstellung und Ursprung

Quellmehle werden im Extruder oder auf der Walze hergestellt. Durch das Anteigen von Mehl/Vollkornmehl und anschließender hydrothermischer Behandlung, ist die Stärke verkleistert. Dies führt dazu, dass das Quellmehl (nach der Trocknung und Feinvermahlung) kaltquellende Eigenschaften aufweist.

Anwendung und Wirkungsweise

Mit der Zugabe von Quellmehl lässt sich eine verbesserte Wasserbindung in der Teigphase erzielen. Quellmehle binden bereits in der Teigphase Wasser und geben dieses langsam im Gebäck wieder ab und wirken so als natürlicher Frischhalter. Quellmehle werden den Getreidemahlerzeugnissen zugerechnet.

Das MONOFAKTUR Mais Quellmehl besitzt eine gelbliche Farbe, die sich je nach Zugabemenge auch auf die Gebäckkrume auswirkt.



MONOFAKTUR Dinkelmalzflocken

Art.-Nr. 8452

Beschreibung

Dinkelkörner gereinigt und gemälzt. Anschließend zu Flocken ausgewalzt. Die Herstellung schließt eine hydrothermische Behandlung mit ein. Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Im Prozess der Malzherstellung (siehe oben) werden die Dinkelkörner nach der Darre gewalzt.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Dinkelmalzflocken lassen sich in Dinkelgebäck-Rezepturen einsetzen. Man erzielt ein feines malziges Aroma. Die Flocken sind in der gebackenen Krume sichtbar und eignen sich auch als Gebäcktopping.



MONOFAKTUR Roggenmalzflocken

Art.-Nr. 8453

Beschreibung

Roggenkörner gereinigt und gemälzt. Anschließend zu Flocken ausgewalzt. Die Herstellung schließt eine hydrothermische Behandlung mit ein. Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Im Prozess der Malzherstellung (siehe oben) werden die Roggenkörner nach der Darre gewalzt.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Roggenmalzflocken lassen sich in Roggengebäck-Rezepturen einsetzen. Man erzielt ein feines malziges Aroma. Die Flocken sind in der gebackenen Krume sichtbar und eignen sich auch als Gebäcktopping.



MONOFAKTUR Dinkelflocken

Art.-Nr. 8454

Beschreibung

Dinkel, mühlengereinigt, geschält, gedämpft, flockiert und getrocknet. Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Getreideflocken werden aus geschältem Spelzgetreide (Hafer, Gerste, Dinkel) oder ganzen Getreidekörnern (Weizen, Roggen) durch Quetschen oder Auswalzen gewonnen. Die Körner werden gedämpft. Dies sorgt für eine gute Verformung und führt zu einem Aufschluss der Stärke. Dabei werden Großblattflocken aus ganzen Körnern, Kleinblattflocken dagegen aus Grütze gewonnen.

Anwendung und Wirkungsweise

Als Rezepturbestandteil oder als Topping einsetzbar.



MONOFAKTUR Haferflocken

Art.-Nr. 8455

Beschreibung

Hafer, mühlengereinigt, geschält, hydrothermisch behandelt, flockiert und getrocknet. Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Getreideflocken werden aus geschältem Spelzgetreide (Hafer, Gerste, Dinkel) oder ganzen Getreidekörnern (Weizen, Roggen) durch Quetschen oder Auswalzen gewonnen. Die Körner werden gedämpft. Dies sorgt für eine gute Verformung und führt zu einem Aufschluss der Stärke. Dabei werden Großblattflocken aus ganzen Körnern, Kleinblattflocken dagegen aus Grütze gewonnen.

Anwendung und Wirkungsweise

Als Rezepturbestandteil oder als Topping einsetzbar.



MONOFAKTUR Durumgrieß

Art.-Nr. 8462

Beschreibung

Durum (Hartweizen), mühlengereinigt, entkeimt, gemahlen.
Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen und als Gebäcktopping.

Herstellung und Ursprung

Durumgrieß ist das Mahlprodukt aus Hartweizen mittleren Feinheitsgrades (zwischen Dunst und Schrot) und liegt im Bereich von 300-1000 µm.

Anwendung und Wirkungsweise

Als Rezepturbestandteil oder als Topping einsetzbar.



MONOFAKTUR Kartoffelgrieß

Art.-Nr. 8463

Beschreibung

Kartoffelwalzmehl (Kartoffelgrieß), gereinigt, walzengetrocknet, vermahlen.
Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen und als Gebäcktopping.

Herstellung und Ursprung

Kartoffelwalzmehl wird aus Kartoffeln hergestellt, die nach dem Waschen gedämpft, gequetscht und auf Walzen getrocknet werden. Anschließend folgt noch ein Vermahlungsprozess zu Grieß. Da aus der gereinigten Kartoffel auch Teile der Schale mit verarbeitet werden, weist das Produkt teils dunkle Stippen auf.



Anwendung und Wirkungsweise

Das Kartoffelwalzmehl bindet etwa die 3-4-fache Menge seines Eigengewichts Wasser. Damit wirkt es als natürlicher Frischhalter in den Gebäcken. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Zugabemenge und die damit notwendige Steigerung der TA den jeweiligen Rezepturen angepasst wird. Das bedeutet, die Teige müssen das „aushalten“ und die Gebäckkrume sollte keinesfalls unelastisch werden, weil zu viel Wasser im System ist.

MONOFAKTUR Emmer gepufft

Art.-Nr. 8470

Beschreibung

Emmerkörner (eine Weizenart) gereinigt und gepufft (Verfahren mit Hitze und Druck). Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Gereinigte Emmerkörner werden bei Überdruck von 15-35 bar in sogenannten Puffkanonen auf Temperaturen von 250-300°C erhitzt. Die Körner werden in dem bereits heißen Behälter überhitztem Dampf und hohem Druck ausgesetzt. Durch schlagartigen Druckabfall verdampft das im Produkt enthaltene Wasser und die Stärke verändert sich. Das Korn erfährt durch die Entspannungsverdampfung eine bis zu 10-fache Vergrößerung und wird im Heißluftstrom weiter getrocknet. Gepuffte Körner behalten die Form der Rohware, die Stärke ist verkleistert und die Struktur schaumig und fest. Emmer ist eine Weizenart.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Emmer-Körner sind nach dem Backprozess in der Krume noch sehr gut zu erkennen. Als Topping neigen sie dazu etwas zäh oder auch hart zu werden und sind daher nicht unbedingt geeignet.

MONOFAKTUR Roggen gepufft

Art.-Nr. 8472

Beschreibung

Roggenkörner gereinigt und gepufft (Verfahren mit Hitze und Druck). Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Gereinigte Roggenkörner werden bei Überdruck von 15-35 bar in sogenannten Puffkanonen auf Temperaturen von 250-300°C erhitzt. Die Körner werden in dem bereits heißen Behälter überhitztem Dampf und hohem Druck ausgesetzt. Durch schlagartigen Druckabfall verdampft das im Produkt enthaltene Wasser und die Stärke verändert sich. Das Korn erfährt durch die Entspannungsverdampfung eine bis zu 10-fache Vergrößerung und wird im Heißluftstrom weiter getrocknet. Gepuffte Körner behalten die Form der Rohware, die Stärke ist verkleistert und die Struktur schaumig und fest.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Roggenkörner sind nach dem Backprozess in der Krume noch sehr gut zu erkennen. Als Topping neigen sie dazu etwas zäh oder auch hart zu werden und sind daher nicht unbedingt geeignet.

MONOFAKTUR Dinkel gepufft

Art.-Nr. 8473

Beschreibung

Dinkelkörner (eine Weizenart) gereinigt und gepufft (Verfahren mit Hitze und Druck). Zur Verwendung in Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Gereinigte Dinkelkörner werden bei Überdruck von 15-35 bar in sogenannten Puffkanonen auf Temperaturen von 250-300°C erhitzt. Die Körner werden in dem bereits heißen Behälter überhitztem Dampf und hohem Druck ausgesetzt. Durch schlagartigen Druckabfall verdampft das im Produkt enthaltene Wasser und die Stärke verändert sich. Das Korn erfährt durch die Entspannungsverdampfung eine bis zu 10-fache Vergrößerung und wird im Heißluftstrom weiter getrocknet. Gepuffte Körner behalten die Form der Rohware, die Stärke ist verkleistert und die Struktur schaumig und fest.

Anwendung und Wirkungsweise

Die Dinkelkörner sind nach dem Backprozess in der Krume noch sehr gut zu erkennen. Als Topping neigen sie dazu etwas zäh oder auch hart zu werden und sind daher nicht unbedingt geeignet.

MONOFAKTUR Vitalkleber

Art.-Nr. 8500

Beschreibung

Aus Weizenmehl mit Trinkwasser ausgewaschenes und schonend getrocknetes Weizenprotein. Zur Verwendung in hefegelockerten Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Vitalkleber (auch Weizenkleber genannt) fällt bei der Herstellung von Weizenstärke in großem Maße als Co-Produkt an. Während die Stärke und andere lösliche Bestandteile mit Wasser aus einem gekneteten Teig gelöst werden können, bleibt das Gluten zurück. Es wird schonend getrocknet und vermahlen. Durch die Zugabe von Wasser erhält das Weizengluten wieder seine ursprüngliche, viskoelastische Struktur. Gute Dehnbarkeit und Elastizität sind wesentliche Merkmale, um Teigeigenschaften, Struktur und Volumen von Gebäcken zu beeinflussen.

Anwendung und Wirkungsweise

MONOFAKTUR Vitalkleber wird bei belasteten Teigen (viel Vollkorn-, Ölsaaten- oder Roggenanteile) eingesetzt, um das Gebäckvolumen zu verbessern. Es lässt die TA erhöhen und verbessert durch die Bildung eines visko-elastischen Netzwerks das Gashaltevermögen. Das Resultat sind mehr Gebäckvolumen und Verarbeitungssicherheit.

Werden Teige über längere Zeit gefrosten gelagert, kann die Zugabe von MONOFAKTUR Vitalkleber die negativen Einflüsse auf das Klebernetzwerk mindern.



MONOFAKTUR Vitalkleber Dinkel

Art.-Nr. 8501

Beschreibung

Aus Dinkelmehl mit Trinkwasser ausgewaschenes und schonend getrocknetes Weizenprotein. Zur Verwendung in hefegelockerten Brot- und Kleingebäckanwendungen.

Herstellung und Ursprung

Die Herstellung ist der des MONOFAKTUR Vitalklebers identisch. Allerdings wird hier nicht Weizen als Ausgangsrohstoff verwendet, sondern Dinkelmehl.

Anwendung und Wirkungsweise

In modernen Dinkelgebäcken ist die Verwendung von Weizen-basierten Rohstoffen unerwünscht. So ist die Verwendung von klassischem Weizenkleber ausgeschlossen. Um dennoch die Schwächen nachlassender, trockenbackender oder auch mit viel Vollkornanteil hergestellter Dinkelteige entgegenzuwirken, kann MONOFAKTUR Vitalkleber Dinkel zum Einsatz kommen.



MONOFAKTUR Apfelfasern

Art.-Nr. 8505

Beschreibung

Natürlicher Ballaststoff aus getrockneten Äpfeln gewonnen.
Zur Anreicherung von Ballaststoffen und Verbesserung der Frischhaltung von Gebäcken.

Herstellung und Ursprung

Apfelfasern werden aus entsafteten und getrockneten Äpfeln (Apfeltrester) durch ein schonendes Verfahren gewonnen. Apfelfasern enthalten rund 60% lösliche und unlösliche Ballaststoffe, die zur Anreicherung in Gebäcken eingesetzt werden können. Die MONOFAKTUR Apfelfasern sind ein rötliches, fein-pulverförmiges Produkt.

Anwendung und Wirkungsweise

Verlängerte Frischhaltung bei Brot durch eine hohe Wasserbindefähigkeit.
Geschmacksabrandung durch eine leicht fruchtige Note.
Die Gebäcke erhalten eine leicht rötliche Krumenfarbe.
Weist einen hohen Ballaststoffgehalt auf.

MONOFAKTUR Flohsamenschalen

Art.-Nr. 8510

Beschreibung

Natürlicher Ballaststoff aus gereinigten, getrockneten Samenschalen der Pflanze Plantago ovata.

Herstellung und Ursprung

Hergestellt aus den Samenhülsen der Pflanze Plantago ovata (auch Plantago psyllium). Ein natürlicher Ballaststoff mit sehr hohem Wasserbindevermögen.

Anwendung und Wirkungsweise

Kann zur Erhöhung der Wasserbindung in Teigen eingesetzt werden und verbessert dadurch die Frischhaltung von Gebäcken.
Daneben kann es in Teigen stabilisierend wirken, wenn auf Guarkernmehl verzichtet werden muss. Die Dosierung liegt bei 0,1-2 % je nach gewünschtem Effekt.

Dosierung

0,1-5 %



MONOFAKTUR Ackerbohnenmehl

Art.-Nr. 8520

Beschreibung

Ackerbohnenmehl, aus gereinigten und geschälten Ackerbohnen (*Vicia faba*) und fein vermahlen. Das Produkt ist nativ, wurde nicht thermisch behandelt und ist damit enzymaktiv. Zur Verbesserung der Frischhaltung und Aufhellung der Krümenfarbe bei Gebäcken.

Herstellung und Ursprung

Die Ackerbohne zählt zu den Hülsenfrüchten (Fabaceae oder Leguminosae) und wird in unserem Fall im „Rheinischen“ angebaut und zu Mehl verarbeitet. Die „dicke Bohne“ ist reich an Protein, kann ein wichtiges Element in der Fruchfolge sein und trägt durch seine lange Blütezeit zum Erhalt der Insekten bei.

Die Ackerbohne wird zu aktivem und inaktivem Mehl weiterverarbeitet.

Anwendung und Wirkungsweise

Das Ackerbohnenmehl beeinflusst durch seine natürlichen Inhaltsstoffe auf vielfältige Weise Teige und Gebäcke positiv. Das Produkt liegt als nativer Rohstoff vor, der nicht thermisch behandelt ist, also eine Enzymaktivität aufweist. In der französischen Baguette-Boulangerie ist das Ackerbohnenmehl traditionell verankert. Durch die enthaltenen Lipoxygenasen lässt sich die Krume aufhellen. Eine gewisse Wasserbindung wirkt als natürlicher Frischhalter. Die Teige werden durch das natürliche Lecithin geschmeidiger und sind angenehmer zu verarbeiten. In höheren Dosierungen kommt das typisch „bohnige“ Aroma zur Geltung.

MONOFAKTUR SaatenFix

Art.-Nr. 8445

Beschreibung

Das Produkt ist ein rein physikalisch behandeltes Weizenmehl.

Anwendung und Wirkungsweise

Es eignet sich zur Herstellung eines streich- und sprühfähigen Gels. Es ist kaltquellend und kann an der Oberfläche von Teiglingen aufgebracht werden, um die Haftung der Ölsaaten und anderer Toppings bedeutend zu verbessern.

Dosierung

0,1-5 %





Backen ist unsere Welt

Uldo-Backmittel GmbH
Dornierstraße 10-14
D-89231 Neu-Ulm
Telefon +49 731 974 72 0
Telefax +49 731 974 72 74
info@uldo.de

www.uldo.de

