



01.04.2010

Die Herstellung von Backmalz

Die Herstellung von Backmalz in der eigenen Küche.

Andy Seidler

Die Herstellung von Backmalz

Die Herstellung von Backmalz in der eigenen Küche.

Benötigte Zutaten und Geräte

Bei der Herstellung von Backmalz werden nicht viele Geräte benötigt. Es ist eine Schale oder Behälter mit ca. 2 Liter Volumen erforderlich. Außerdem wird natürlich der Rohstoff Getreide gebraucht. Aus diesem Rohstoff wird das Malz hergestellt. Es können verschiedene Getreidesorten verwendet werden. In der Regel wird dafür Getreide vom Typ Weizen, Gerste oder Dinkel verwendet. In meinem Beispiel habe ich Dinkel gebraucht, weil es gerade verfügbar war. Zusätzlich wird ein großes Abtropfsieb benutzt. Ein Durchmesser von ca. 20 cm ist ideal. Das trocknen und Rösten geht am besten mit einem Dörrgerät oder mit einem handelsüblichen Backofen, Einbauherd oder Standherd. Abschließend muss das Malz zerkleinert werden. Es kann eine Getreidemühle, Mörser oder eine Kaffeemühle (mit Schlagmahlwerk) verwendet werden. Die Aufbewahrung erfolgt in einem gut verschließbaren Gefäß.

Vorbereitungen

Als erstes muss das Korn, welches man verwenden möchte, also Weizen, Dinkel oder Gerste unbehandelt sein. Produkte die bestrahlt oder begast wurden eignen sich nicht. In der Regel sind es die aus dem Supermarktregal. Die Keimrate ist bei diesen Körnern zu gering. Und somit die Malzausbeute unbefriedigend. Ich habe dafür Produkte aus dem Reformhaus verwendet. Wenn alle Gerätschaften vorhanden sind und der Rohstoff ebenfalls auf der Küchenplatte steht kann es los gehen.

Das Wässern



Abbildung 1 Wässern von Getreide

Zunächst wird das Korn eingeweicht auch wässern genannt. Das wässern dient dazu das Korn komplett mit Wasser und Feuchtigkeit zu durchziehen. Durch die Feuchtigkeit wird der Keimprozess in Gang gesetzt. Wie in (**Abbildung 1**) zu sehen ist, wird das Korn in einem flachen Behälter eingeweicht. In meinem Beispiel habe ich 200 Gramm Dinkelkorn vorher abgewogen und anschließend in den Behälter gegeben. Anschließend wurde Leitungswasser aufgefüllt, so dass die Körner ca. 0,5 cm mit Wasser überflutet wurden. Danach wird die Schale oder Behälter 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Das Keimen

Wenn die Körner ca. 12 Stunden gewässert haben, wird das restliche Wasser durch ein Abtropfsieb weg geschüttet (**Abbildung 2**). Sobald das Wasser durch das Sieb gelaufen ist müssen die Körner mit frischem Leitungswasser gespült werden. Das ist auf Grund der Schimmel und Keimgefahr sehr wichtig. Dabei sollte nicht gespart werden. Anschließend können die Körner zum Keimen an einem nicht ganz dunklen Ort



Abbildung 2 Gewässertes Getreide nach dem spülen

aufbewahrt werden. Sonnenlicht ist auf jeden Fall zu meiden. Auch helle Fensterbänke sind nicht ratsam. In der Keimungsphase ist es wichtig die Körner regelmäßig mit frischem Wasser zu spülen. Ich habe die Körner in einem Abtropfsieb aufbewahrt und alle acht bis zwölf Stunden mit frischem Leitungswasser gespült. Der gesamte Keimungsprozess dauert nach dem wässern ca. 48 Stunden und das Ergebnis ist in (**Abbildung 3**) zu sehen. Es ist unbedingt darauf zu achten das noch keine grünen Sprossen aus dem Keim sprießen. Sollte das der Fall sein, eignen sie sich nicht mehr für die Malzherstellung.



Abbildung 3 Gekeimtes Getreide

Dörren und Rösten

Sobald das Getreide den Zustand wie in (**Abbildung 3**) markiert, ist es Zeit den Keimungsprozess zu beenden. Es ist sehr wichtig zu beobachten, dass an den Keimen keine grünen Sprossen zu sehen sind. Anschließend wird der Trocknungsprozess vorgenommen. Entweder im Backofen oder im Dörrgerät. Dabei wird das Keimgut auf ein Backblech mit ausgelegtem Backpapier flach verteilt oder flach auf dem Sieb des Dörrgerätes verteilt. Beim Backofen ist eine Umluftfunktion ratsam. Die Trocknung dauert je nach Feuchtigkeit des Kornes ca. 30 bis 60 Minuten.



Abbildung 4 Getrocknetes Malz

Bei Ober- und Unterhitze sind bis zu zwei Stunden erforderlich. Die Trocknungstemperatur ist bei ca. 70 Grad einzustellen. Die Ofentür muss dabei ein Spalt geöffnet werden. Nachdem das Malz getrocknet ist wird es geröstet (**Abbildung 4**). Die Röstung erfolgt im Backofen bei ca. 160 Grad. Bei einem Backofen ohne Umluft muss in regelmäßigen Abständen das Malz gewendet werden. Ein

süßlicher Geruch ist nach ca. 30 Minuten zu spüren. Anschließend ist es zu empfehlen die Körner in fünf Minuten Abständen zu probieren und dabei den für sich individuellen Malzgeschmack festzulegen. Wird zulange geröstet wird es bitter, zu kurz geröstet wird es fade. Wenn die richtige Röstung erreicht ist, wird das Malz aus dem Ofen genommen und bei Zimmertemperatur abgekühlt. Danach entweder gleich in einer Aufbewahrungsbox verwahrt oder erst gemahlen. Das Endergebnis ist in (**Abbildung 5**) zu sehen.



Abbildung 5 Gemahlene Backmalz