

How to make: Torrified wheat

Liebe Hobbybrauer,

schon einmal in einem englischen Rezept über den Schüttungsbestandteil „torrified wheat“ gestolpert?

Ich schon öfter. Leider gibt es den nirgendwo zu kaufen.

Bei der „Torrefaction“ (dem Toasten) wird bei unbehandeltem Weizen das Endosperm (das Nährgewebe, das den Keimling umgibt) durch vorsichtiges Erhitzen zur Ausdehnung und dann zum Platzen gebracht, ohne dass der Samenkern gekocht wird.

Dadurch wird die Stärke aufgeschlossen und ein typischer süßlich brotiger / biskuitiger Geschmack entsteht.

Torrified wheat ist nicht zu verwechseln mit vorverkleistertem Weizen(flocken) – neben dem unterschiedlichen und wesentlich subtileren Geschmack kann beim torrified wheat die Betaglucanase-Rast wegfallen, da sich keine „Gummistoffe“ bilden.

Hergestellt ist torrified wheat recht einfach, wenn man weiß wie:

(Bio-)Weizen von Basic/Alnatura o.ä. im vorgeheizten Umluft-Backofen bei 185-190°C für 10 Minuten erhitzen/Schicht auf dem Backblech sollte nicht dicker als ein ½ Zentimeter sein, damit alles gleichmäßig erhitzt wird – thats all ☺ Riecht schon grandios und ist geschmacklich Welten besser als der „ungetoastete“ Weizen und bekommt eine sattgoldene Farbe, links der unbehandelte Weizen, rechts der getoastete:



Da ich noch weiter mit Malz und anderen „Adjuncts“ rumexperimentieren möchte, habe ich mir dafür einen kleinen Halogen-Ofen gekauft und brauche nicht mehr stundenlang den Backofen blockieren / kann im Arbeitszimmer wüten:



Temperatur bis 250 Grad einstellbar mit Timer – kostet bei Pearl schlappe 34,--€.

Roast it, toast it ☺

Viel Spaß dabei

Jürgen