

Il Malto



Si tratta di un coadiuvante naturale per la panificazione, la sua produzione non viene effettuata dai mulini ma dai maltifici, aziende prettamente specializzate.

La tecnica di produzione prevede la macerazione delle cariossidi in appositi tini (dove assorbono l'acqua e si rigonfiano) e il trasferimento nelle camere di **germinazione**. Trascorsa una settimana, quando si sviluppano le "radichette", si procede al loro allontanamento ed infine all'essiccazione (l'umidità scende dal 50 all'8%). La lavorazione termina con la macinazione e il confezionamento.

Durante la germinazione il frumento subisce la trasformazione (**saccarificazione**) dell'amido in molecole più semplici (maltosio e destrine).

La saccarificazione dell'amido è svolta da due particolari enzimi chiamati **beta e alfa-amilasi**.

Non tutti i malti hanno però le medesime caratteristiche, la capacità enzimatica, ad esempio, è differente da malto a malto e viene espressa come "**potere diastatico**". Si misura in unità **Pollak**: cioè la quantità di maltosio prodotta da 1000g di farina in 30 minuti di tempo.

In commercio si trovano diverse tipologie di malto, di seguito vediamo quali.

•**Farina di malto**: viene ottenuta macinando i chicchi d'orzo germinati, ha buon potere diastatico (13000 unità Pollak). Contiene però poco maltosio.

•**Estratto di malto in sciroppo**: elevato potere diastatico (16000 unità P.), contiene molti zuccheri, quasi l'85%.

•**Estratto di malto concentrato in sciroppo**: potere diastatico elevatissimo (24000 unità P.) e presenza di zuccheri molto alta.

•**Estratto di malto in polvere** (ottenuto dall'essiccamento dell'estratto di malto in sciroppo): contiene moltissimi zuccheri, 80-90%, ma la capacità diastatica è molto bassa (8000 unità P.).

Modalità d'uso. Usato al 3-4% nell'impasto dei prodotti da forno conferisce una crosta dorata (reazione di Maillard), aumenta l'attività enzimatica (fornisce all'impasto alfa e beta amilasi) e fermentativa (i lieviti, alimentandosi esclusivamente di zuccheri semplici, trovano un notevole beneficio in presenza di maltosio e destrine) ed infine migliora il sapore.

Elite
Bongiovanni

CoBioNa

Premio
Artigiano Radioso

Piemonte
Eccellenza Artigiana



bioagri cert



La farina di frumento maltata è indispensabile per i prodotti che richiedono **lunghe ore di lievitazione**, dove la quantità di zuccheri viene largamente esaurita e nelle farine con **bassa attività amilasica** (indice di caduta o falling number maggiore a 350).

Le farine con valori ideali sono tuttavia **da 220 a 350** secondi; per queste


farine l'aggiunta di farina di frumento maltata è facoltativa mentre per valori inferiori a **220** è sconsigliato.

Le farine deboli, contrariamente a quelle forti, sono caratterizzate da un'attività amilasica molto elevata.

Il malto, purché dotato di potere diastatico, è ideale per aumentare l'**estensibilità** e diminuire la **tenacità** della farina, specialmente quando i prodotti da forno diventano "**gommosi**" appena **dopo la cottura**. Da non confondere con la consistenza che acquisiscono durante il **raffermamento** !



- **Condividi alimentazione e panificazione naturale, benessere e qualità della vita ?**
Visita il mio blog:
www.fysis.it
- **Vuoi conoscere la mia attività ?**
www.bongionatura.it
- **Prodotti biologici, naturali, integratori, mulini a pietra, macchine per il latte vegetale a prezzi sostenibili ?**
www.tibiona.it

 **Vuoi conoscere a fondo gli alimenti naturali ? Acquista il mio libro "alimenti naturali dalla A alla Z":**
http://www.tibiona.it/shop/product_info.php?manufacturers_id=11&ucts_id=1213



Bongiovanni & C snc . via Case Molino di Pogliola
12089 Villanova Mondovi . Cn . p.iva 00602720047
tel. +39 0174 68 61 06 . fax +39 0174 68 68 63
sito: www.bongionatura.it . e-mail: posta@bongionatura.it