

MALTA DIASTÀTICA ACTIVA EN PASTA .-

La Malta Activa diastàtica és un element natural imprescindible a totes les elaboracions amb fermentació. S'utilitza als millors forns artesans de Suïssa, Alemanya, Àustria i Itàlia.

Ara com a element més interessant la presentem en pasta, molt més efectiva i favorable per a una elaboració artesana.

De fet, és molt recomanada pels principals artesans europeus de pans i bolleria, a banda de ser molt adient en l'elaboració de pizzes i panettone.

Es coneix prou, la malta activa en pols, però els grans artesans donen molt més valor a la presentació en pasta, doncs és un producte més més efectiu en l'elaboració, obtenint millors propietats en el producte final.

La malta, generalment d'ordi, és per definició un gra germinat i posteriorment assecat a una temperatura determinada, si l'assecat està per sota dels 80 graus manté les propietats enzimàtiques i parlarem d'una malta activa. Si és a una temperatura superior, la calor anul·la les propietats actives i tindrem una malta inactiva, que donarà color i un lleuger sabor, però sense propietats coadjuvants de la fermentació.

La Malta Activa conserva l'activitat enzimàtica i afavoreix la fermentació, aquests enzims transformen els sucres complexos del midó en sucres senzills (aliment del llevat) i per tant afavoreixen la fermentació i molt important la digestió del producte acabat.

Cal ser prudents en la dosificació, ja que en cas d'excés tindrem unes masses enganxoses i amb una fermentació més complicada.

Principals avantatges:

- Millora la fermentació permeten reduir l'ús de llevat i millorant.
- Dona una crosta cruixent i fina, sense ser gens agressiva al menjar.
- Millora l'alveolat del producte final, més equilibrat i uniforme.
- Millora l'estructura del producte, ajudant a la fermentació.
- Dona una olor característica a la molla.
- Millora les propietats mecàniques de la massa.
- Augmenta la durada del producte acabat.
- Facilita la digestió del producte final.

Podem utilitzar la malta activa en pasta: en tots els tipus de pans de blat, sigui quin sigui el procés d'elaboració (*en farines d'ordi no es recomana*), en tota mena de masses fermentades, també en pizzes, panettons i fins i tot magdalenes.

Tot això amb una dosificació reduïda: Pans (0,7-1,2%), Galetes Crackers (1,7-2,4%), Bastons de pa (1,8-2,5%), Torrades bescuit (0,6-1%).

(% sobre la farina)

