

MALTA DIASTÀTICA ACTIVA EN PASTA .-

La Malta Activa diastática es un elemento natural imprescindible en todas las elaboraciones con fermentación. Se utiliza en los mejores hornos artesanos de Suiza, Alemania, Austria e Italia.

Ahora, como elemento más interesante la presentamos en pasta, mucho más efectiva y favorable para una elaboración artesana.

De hecho es muy recomendada por los principales artesanos europeos de panes y bollería, aparte de ser muy adecuada en la elaboración de pizzas y panettone.

Es bastante conocida la malta activa en polvo, pero los grandes artesanos dan mucho más valor a la presentación en pasta, pues es un producto más efectivo en la elaboración, obteniendo mejores propiedades en el producto final.

La malta, generalmente de cebada, es por definición un grano germinado y posteriormente secado con a determinada temperatura, si el secado está por debajo de los 80 grados mantiene las propiedades enzimáticas y hablaremos de una malta activa. Si está a una temperatura superior, el calor anula las propiedades activas y tendremos una malta inactiva, que dará color y un ligero sabor, pero sin propiedades coadyuvantes de la fermentación.

La Malta Activa conserva la actividad enzimática y favorece la fermentación, estas enzimas transforman los azúcares complejos del almidón en azúcares sencillos (alimento de la levadura) y por tanto favorecen la fermentación y muy importante la digestión del producto terminado.

Hay que ser prudentes en la dosificación, pues en caso de exceso tendremos unas masas pegajosas y con una fermentación más complicada.

Principales ventajas:

- Mejora la fermentación permitiendo reducir el uso de levadura y del mejorante.
- Da una corteza crujiente y fina, sin ser nada agresiva al comer.
- Mejora el alveolado del producto final, más equilibrado y uniforme.
- Mejora la estructura del producto, ayudando en la fermentación.
- Da un olor característico a la miga.
- Mejora las propiedades mecánicas de la masa.
- Aumenta la duración del producto terminado.
- Facilita la digestión del producto final.

Podemos utilizar la malta activa en pasta: en todos los tipos de pan de trigo, sea cual sea el proceso de elaboración (*en harinas de cebada no se recomienda*), para todo tipo de masas fermentada, también en pizzas, panettones e incluso magdalenas.

Todo ello con una dosificación reducida: Pan (0,7-1,2%), Galletas Crackers (1,7-2,4%), Bastones de pan (1,8-2,5%), Tostadas bescuit (0,6-1%).

(% sobre la harina)

