Brot aus Triticale

Wir haben uns auf die ursprüngliche Idee dieser Getreideart zurückbesonnen, die eigentlich als Brotgetreide angedacht war. Dieses Ziel verfolgen wir nun seit 7 Jahren und haben eine Sorte selektiert, genannt TRIPANEM, die bei der Brotherstellung sehr gute Resultate liefert.

Wie schmeckt das Brot aus Triticale?

Es ist nicht so herb wie Roggen und nicht so sanft wie Weizen, sondern eben etwas dazwischen. Es hat eine ganz eigene Note, etwas nussig und ist angenehm feucht und gehaltvoll, aber nicht zu schwer. Und es bleibt bis zu 5 Tagen frisch.

Zusammenarbeit mit Bäckereien?

Wir sind nun seit 6 Jahren mit handwerklichen Bäckereien in Kontakt, um die Bortherstellung aus Triticale zu entwickeln und zu fördern. Unser Ziel war zu Anfang ein Rezept zu entwickeln, damit weitere Bäckereien davon profitieren können. Aber wir arbeiten durchwegs mit innovativen Bäckereien zusammen, die begeistert sind von den Möglichkeiten und dem speziellen Charakter dieses Getreides. Deshalb wollen sie selber ausprobieren was möglich ist, machen ihre eigenen Versuche und entwickeln Rezepte, die in ihr Brotkonzept passen. Es ist eine Getreideart, die die Individualität der Bäcker*innen fordert und auch belohnt, da dann ein ganz eigenes Produkt herauskommt. Und für die Konsument*innen ist es eine weitere Möglichkeit die Vielfalt an Broten zu geniessen.

Für die meisten Bäckereien, die mit Triticale backen, ist es wichtig, dass ihre Rohstoffe biologisch gezüchtet und angebaut werden, und somit ihren Broten mehr Qualitiät verleiht wird. Nach dem Motto: Bio von Anfang an. Das können wir mit TRIPANEM liefern.

Das beste Rezept für Triticalebrot?

Es gibt nicht ein Rezept, sondern viele.

Bio-Beck Lehmann

- Triebmittel: 100% Sauerteig vom eigenen 8 Jahre alten
- Mischung: 60% Hartweizen und 40% Triticale-Vollkornmehl

Franz Dolderer, Haus des Brotes

- Vorteig: Brühstück: Triebmittel: Levafresch
- Mischung: 50% Triticaleruchmehl und 50% Triticalevollkornmehl

Korn.Haus

- Vorteig: Brühstück: Triebmittel: Levafresch
- Mischung: 50% Weizenhalbweissmehl und 50% Triticalevollkornmehl
- Besonderheiten: Das Rezept von Franz wurde zuerst übernommen. Ein Jahr später geändert aufgrund zu schweren Teiges und zu heikel für eine Bäckerei mit Lernenden und mehreren Bäcker*innen.

Mirtilla Bio, Como

- Triebmittel: Eigenes Ferment und Sauerteig
- Nur kalte Gärung, mehr als 12 Stunden

Für Backstrassen wäre eine Standartisierug wichtig. Das Verhalten von Triticaleweissmehl untersuchen wir in Minibackversuchen in unserem Labor, auch in verschiedenen Mischungen mit Weizen. Ziel davon ist, einen Teil des Weizens von tiefer Qualität durch Triticale zu ersetzten, der ökologisch die Umwelt etwas weniger belastet, und das Brot erst noch frischer macht.

Zusammengestellt von Cora Schibli, Stand 2020