

KAISERLICHES



PATENTAMT.

AUSGEBEN 19. FEBRUAR 1917.

PATENTSCHRIFT

— Nr 296648 —

KLASSE 2c. GRUPPE 1.

JEAN OEBEL, JOSEF OEBEL UND KONRAD ADENAUER
IN CÖLN-LINDENTHAL.

Verfahren zur Herstellung eines dem rheinischen Roggenschwarzbrot
ähnlichen Schrotbrotes.

Patentiert im Deutschen Reiche vom 2. Mai 1915 ab.

Man hat bereits Mehl aus entschältem Mais als Zusatz zu Roggen- und Weizenmehl für die Brotbereitung vorgeschlagen. Die Verarbeitung eines derartigen Teiges bot aber technische Schwierigkeiten, weil das Maismehl infolge der Aufsaugung der Feuchtigkeit ein rissiges und rasch austrocknendes Brot ergab. Außerdem hatte das Brot einen nicht angenehmen Geschmack. Es ist allerdings auch bekannt, daß der Geschmack von Mais dadurch verbessert werden kann, daß man die Maiskörner im entschälten Zustande röstet. Derartig gerösteter und gemahlener Mais wurde aber bisher zur Brotbereitung nicht verwendet. Wenn man ein Mehl aus geröstetem Maiskorn mit einem Grundsauer verarbeitet, so nimmt die mit dem Grundsauer versetzte Masse schnell einen unangenehmen Geruch und Geschmack an. Das Brot geht auch nicht genügend auf. Es hat sich nun gezeigt, daß ein wesentlich anderes Ergebnis erhalten wird, wenn man nicht das Maiskorn röstet und hieraus Mehl bereitet, sondern wenn man erst aus entschältem Mais Mehl herstellt, dieses Mehl der Dörrung unterwirft und nunmehr zur Brotbereitung verwendet. Der zugesetzte Grundsauer entwickelt dann einen angenehmen schmeckenden, gut aufgehenden Teig.

Die Dörrung geschieht derartig, daß das aus dem entschälten Mais hergestellte Mehl einer etwa 30 Minuten lang andauernden Dörrung bis auf 200° C oder höher ausgesetzt wird. Die Dörrung kann mittels heißer Luft erfolgen. Eine irgendwie erhebliche Bräunung oder Dunkelröstung zeigt sich hierbei nicht.

Zur Herstellung des rheinischen Schwarzbrottes wird das in der beschriebenen Weise erhaltene Mehl mit Mehl von Gerste oder Reis, mit Kleie sowie Dextrin und den üblichen Gewürzzuschlägen zusammengeknetet. Beispielsweise kann man 40 Gewichtsteile Maismehl, 35 Gewichtsteile Gerstenmehl, je 10 Gewichtsteile Reismehl und Kleie sowie 5 Gewichtsteile Dextrin und die üblichen Gewürzzuschläge verarbeiten. An Stelle von Maismehl können auch Produkte aus Mais verwendet werden, welcher einem Umwandlungsprozeß unterworfen ist. Beispielsweise kann man entölten Mais, Maisflocken, sogenanntes Maizena, u. dgl. der Röstung unterwerfen.

Zur Herstellung des Grundsauers verwendet man am besten Gerstenmehl.

Es hat sich weiter gezeigt, daß bei dem beschriebenen Verfahren das Reismehl durch stärke- oder kleberhaltige Mehle, z. B. Kartoffelmehl, Tapioka, Roggenmehl, Weizenmehl, Gerstenmehl oder durch Gemische derselben ganz oder teilweise ersetzt werden kann.

Auch kann das Reismehl oder seine Ersatzmittel vor der Vermischung mit den anderen Stoffen abgekocht oder gedörrt werden.

Die Herstellung des Brotes geschieht derart, daß das gedörrte Maismehl mit auf 40° C erwärmtem Wasser zu einem dickpappigen Teig angerührt wird. Der so gewonnene Maischrotteig wird nunmehr mit dem Grundsauer, z. B. aus Gerstenmehl, versetzt, dann verknetet man mit Gersten- und Reismehl, Kleie, Dextrin als Bindemittel und geeigneten Gewürzzuschlägen sowie Wasserzusätzen zusammen

gut zu einem einheitlichen Teig. Man läßt
etwa 18 Stunden stehen, bis die ganze Masse
gut durchsäuert ist; alsdann wird der Teig in
üblicher Weise im Ofen 1½ Stunden lang zu
5 Brot verbacken.

PATENT-ANSPRÜCHE:

1. Verfahren zur Herstellung eines dem
rheinischen Roggenschwarzbrot ähnelnden
10 Schrotbrot, dadurch gekennzeichnet, daß

als Zusatz zu Mehl aus anderen Getreide-
arten oder zu einem Gemenge von Mehl
und Kartoffelstärke u. dgl. ein aus ent-
schältem Mais hergestelltes Mehl, welches
einer Dörrung unterworfen worden ist, ver-
wendet wird. 15

2. Ausführungsform des Verfahrens nach
Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß
zur Teigansäuerung ein Grundsauer aus
Gerstenmehl verwendet wird. 20

2