

Getreideernte 2008 – Mehlqualität – Verarbeitungshinweise

Gerne informieren wir Sie auch in diesem Jahr über die qualitativen Auswirkungen, der zum Glück bedeutend besseren Weizenernte 2008, bei unseren Mehlen.

Weizenqualität der Ernte 2008:

- Die Qualitätseigenschaften sind auf normalem Niveau.
- Die Ertragsmenge liegt bis zu 30% höher als letztes Jahr. Die Protein- und Kleberwerte sind leicht tiefer als im Vorjahr.
- Die Fallzahlen (Enzymgehalt) liegen im normalen Bereich.

Mehlqualität:

Bei der Ernte 08, ist der Stärkekomplex so wie die Enzymtätigkeit qualitativ im normalen Bereich. Die Wasseraufnahme ist etwas tiefer wie im Vorjahr, dafür ist die Teigerweichung schwächer.

Verarbeitung:

Nach der Mischphase sehr schonend auskneten (Spiralkneter):

Knetung 1. Gang 10-12 Minuten
Knetung 2. Gang 1-2 Minute **(Ruchmehl)**

Knetung 1. Gang 8-12 Minuten
Knetung 2. Gang 2-4 Minuten **(Halbweissmehl)**

Basis kurze, direkte Teig- und Triebführungen

Teigtemperatur: 23-25°C
Stock- und Stückgare: kann wieder etwas verlängert werden
Aufziehen: nur wenn nötig (wenig nachlassende Teige)

Basis lange Triebführung

Bei Kältetechnologie: Gär- und Lagerphase anpassen. Temperatur um je 2°C erhöhen.
Ideale Vorteigmenge: 1/3 der Gesamtmenge.
Stückgare: ausdehnen
Ofentemperatur: erhöhen (10 - 20°C) Normale Färbung

Äussere Brotqualität:

Stand und Form der Brote sind mit zunehmender Getreideablagerung gut. Riss, Ausbund und die Volumenausbeute sind zufrieden stellend.

Innere Brotqualität:

Die Enzymtätigkeit ergibt eine ansprechende Frischhaltung, angenehme Krume und eine satte, leicht unregelmässige Porung.

Fazit / Empfehlung:

Mit einer gezielten Rezeptur- und Triebführungsanpassung lassen sich verarbeitungstechnische Probleme vermeiden. Unsere Mehle sind bei Bedarf mit der nötigen Menge Malz und Acerola (natürliches Vitamin C) behandelt. Ein optimales Backresultat, wie Farbe und Frischhaltung, sind somit gewährleistet. (Beachten Sie bitte die Etiketten auf unseren Mehlsäcken oder Lieferscheinen.)