

Getreideernte 2009 – 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 2009:

- Die Qualitätseigenschaften sind auf normalem Niveau.
- Die Ertragsmenge liegt höher. Die Protein- und Kleberwerte sind tiefer.
- Die Fallzahlen (Enzymgehalt) liegen im normalen Bereich.

Mehlqualität:

Die Wasseraufnahme und die Extensogrammflächen sind gut und liegen leicht über dem Vorjahr.

Verarbeitung:

Leichte Verkürzung der Mischphase und schonend auskneten

Knetung 1. Gang	10-12 Minuten	
Knetung 2. Gang	0-2 Minute	(Ruchmehl)

Knetung 1. Gang	7-11 Minuten	
Knetung 2. Gang	2-3 Minuten	(Halbweissmehl)

Basis kurze, direkte Teig- und Triebführungen

Teigtemperatur:	23-25 °C
Stock- und Stückgare:	kann wieder etwas verlängert werden
Aufziehen:	nur wenn nötig (Tendenz zum Nachsteifen)

Basis lange Triebführung

Bei Kältetechnologie:	Gär- und Lagerphase unverändert. Temperatur unverändert (Basis 20°).
Ideale Vorteigmenge:	1/3 der Gesamtmenge.
Stückgare:	unverändert
Ofentemperatur:	unverändert bis leicht erhöht

Äussere Brotqualität:

Ansprechende Brotform und etwas tiefere Volumenausbeute.

Innere Brotqualität:

Die Enzymtätigkeit ergibt eine angenehme Krumenstruktur und eine sattere Porung.

Fazit / Empfehlung:

Bei Beachtung der Verarbeitungshinweise sind meist ansprechende Resultate der Backwaren zu erwarten. 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.)