

Sehr verehrte Kundin, sehr verehrter Kunde,

die Ernteperiode 2017 war gekennzeichnet durch massive Regenfälle, in deren Folge ein ganz erheblicher Teil des in Deutschland geernteten Getreides nicht als Brotgetreide verarbeitet werden kann. Zur Versorgung der Mühlen wird das Qualitätsgetreide überregional, sogar europaweit, beschafft werden müssen, um unser bewährtes Roland Mills United-Qualitätsprofil aufrecht zu erhalten.

Wir werden auch weiterhin an unseren gemeinsamen Spezifikationen festhalten. Dennoch sollten besondere Getreide- bzw. Mehleigenschaften der frischen Ernte 2017 bei der Teigzubereitung Beachtung finden. Resultierend aus dem Ernteprojekt in Verbindung mit dem praxisnahen Workshop ergeben sich folgende Empfehlungen:

Verarbeitungsempfehlungen

Weizenmehl

- Wasserzugabe:** Vergleichbar zum Vorjahr. In der Umstellungsphase empfiehlt sich eine leichte Reduktion, um die gewünschte Sicherheit zu erzielen.
- Knetung:** Teige weiterhin gut auskneten. Es empfiehlt sich eine regelmäßige Kleberprobe.
- Teigtemperatur:** Kann im bestehenden Prozess beibehalten werden. Für alle Führungen der Gärzeitsteuerung 22 °C bis 24 °C, für die direkte Führung 24 °C bis 25 °C.
- Gärphase/
Prozesssicherheit:** Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen vermeiden.
- Empfehlung:** Aktive Rezepturbestandteile überprüfen. Teiglinge für die Fachgeschäfte stabil führen.

Roggenmehl

- Wasserzugabe:** Die Wasseraufnahme befindet sich auf einem guten Niveau und kann nach der Getreideabreife auf Vorjahresniveau gehalten werden. Die Roggenteige sollten geschmeidig und weich geführt werden.
- Knetung:** Reine Roggenteige sollten schonend geknetet werden.
- Sauerteige:** Anstellgutmenge und Versäuerungsanteile beibehalten. Sauerteige gut ausreifen lassen und entsprechend der Jahreszeit die Teigtemperatur anpassen.
- Roggenteige:** Die Zugaben von aktivem Malz, Restbrot und Quellstoffen sollten überprüft werden.
- Teigtemperatur:** Teigtemperatur in Abhängigkeit von der Teiggröße, Teigreifezeit und Hefemenge zwischen 26 °C und 28 °C führen.
- Roggenvollkornschrot:** Schrotsauerteige müssen gut verquollen sein. Bei der Schrotbrotbereitung empfiehlt sich ein Quell- oder Brühstück. Auch hier sollten aktive Rezepturbestandteile überprüft werden.