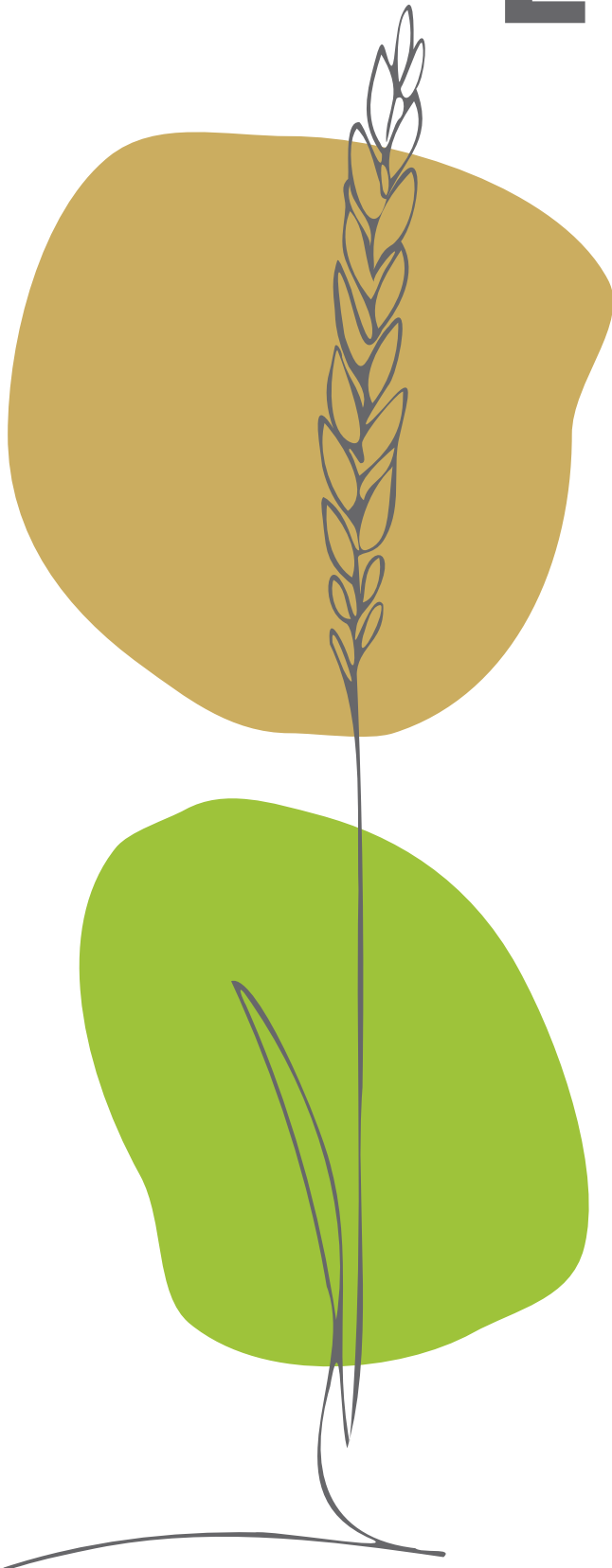


ERNTÉ 20 22

BERICHT

Verarbeitungsempfehlungen

WEIZEN DINKEL ROGGEN DURUM



**Roland
Mills United**

Sehr geehrte Partner von Roland Mills United und Freunde des Hauses,

auch in einem Jahr wie diesem, erhalten Sie pünktlich unseren Erntebericht. Traditionell soll dieser Sie über die Getreideernte/-themen informieren und gleichzeitig die relevanten Informationen über die Qualitäten der Mehle und die notwendigen Hinweise und Verarbeitungstipps beinhalten.

Wir nehmen eines vorweg:

Wir werden Ihnen auch in diesem Erntejahr Mahlprodukte sicher und nachhaltig zur Verfügung stellen, die Ihre Anforderungen an die Produkt- und Prozessqualitäten uneingeschränkt erfüllen. Gerade in diesem Jahr konnten wir feststellen, wie wichtig unser gemeinsames Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft, Müllerei und backenden Betrieben doch ist. Trotz größter Sorgfalt und Professionalität unserer Landwirte bleibt Getreide ein Naturprodukt. Wir alle konnten feststellen, welche Überraschungen die Natur und das Wetter für uns bereitgehalten haben. Diese Überraschungen bringen natürlich auch Veränderungen mit sich. Im Markt, im Rohstoff und natürlich in der Verarbeitung.

Dank unserer langjährigen Partnerschaften ist es uns in diesem Jahr gelungen, die Charakteristik dieser Ernte zu erfassen und gemeinsam mit unseren Lieferanten und Kunden Mehle bereitzustellen, die den Anforderungen gerecht werden. Ja, es gibt Veränderungen, sowohl in der Verarbeitung als auch im Markt.

Unser gegenseitiges Vertrauen, unsere gemeinsame Kompetenz und unsere Transparenz haben es ermöglicht, Wege aufzuzeigen, wie wir damit umgehen können. Die Erkenntnisse hieraus halten Sie heute in Ihrer Hand.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen, unseren Partnern „Danke“ sagen.

Unseren Lieferanten dafür, dass Sie uns auch in diesem Jahr begleiten, das richtige Getreide für eine sichere Versorgung vorzuhalten, unseren Kunden für den Auftrag, die Produkte bereitzustellen, unseren Mitarbeitern, den Mühlen und den Bäckereien für die Flexibilität und das Engagement.

In diesem Sinne wünschen wir allen Beteiligten viel Erfolg bei den anstehenden Herausforderungen sowie auch das nötige Quäntchen Glück. Wir freuen uns auf das kommende Getreidewirtschaftsjahr und verbleiben mit einem müllerischen „GLÜCK ZU“.

Stephan Kill



ERNTE UND GETREIDEMARKT

2 0
2 2

Das Jahr 2022 ist in vielerlei Hinsicht ein Jahr der Extreme. Das gilt insbesondere für das veränderte Klima und die weltpolitischen Ereignisse. Beides prägt unser gesellschaftliches Leben in direkter Art auf eine Weise, die es wohl jahrzehntelang nicht gegeben hat. Auch unsere Märkte werden von diesen trüben Entwicklungen maßgeblich beeinflusst, sodass die nachfolgenden Ausführungen zur Ernte und dem Getreidemarkt im überwiegenden Fall die Konsequenz dieser Entwicklungen sind.

Auch in diesem Jahr waren die Vegetationsbedingungen für das Getreide in Deutschland wieder extrem. Nach einem Winter mit recht guten Niederschlägen und einem passablen Frühjahr gingen die Kulturen mit einer guten Bestandsentwicklung in die entscheidende ertragsbildende Phase des Frühlings.

In der wichtigsten Wachstumsperiode für Weizen von Mai bis Juli kam es erneut zu unterdurchschnittlichen Niederschlägen in vielen Anbauregionen. Die Verdunstung nahm durch die vielen außergewöhnlich warmen Tage stark zu. Die Anzahl an Tagen mit Temperaturen von über 30 °C dürften bereits im Juni Rekorde aufgestellt haben und kam ab da an fortlaufend vor.

Die beschriebenen Wetterbedingungen führten zu einer rasanten Entwicklung und schneller Abreife der Pflanzen, sodass der Drusch sehr früh begann. Da frühe Ernten in der Regel keine guten Ernten sind, waren die Ertragserwartungen bereits stark gedämpft.

Bereits in der letzten Juni-Woche setzte der Gerstendrusch in einigen Regionen ein. Ab Mitte Juli folgte bereits großflächig der Weizendrusch, der selbst in den späten Anbaugebieten Mitte August vollständig abgeschlossen werden konnte. Im Vorjahr gab es Regionen, die zu dem Zeitpunkt noch gar nicht begonnen hatten. Im Mittel über alle Regionen begann die Ernte mindestens zwei Wochen früher als gewöhnlich. Durch das stabile Erntewetter gab es keine Beeinträchtigung im Erntefortschritt und die Qualitäten konnten stabil geborgen werden.

Trotz der hohen durchschnittlichen Temperaturen und des verminderten Niederschlags konnten einige Regionen mit besseren Erträgen überraschen und damit trockenheitsbedingte Verluste in anderen Anbaugebieten ausgleichen. Je nach Vorfrucht, Sorte, Düngung und vor allem der Bodenqualität konnten die restlichen Wasserreserven der Böden in Ertragsbildung umgesetzt werden. Daher haben sich die schlimmsten Erwartungen in Bezug auf die Produktionsmenge beim

Wintergetreide nicht bestätigt, sodass eine Erntemenge im oberen Bereich der letzten drei Jahre eingefahren werden konnte. Beim Weizen gehen wir exemplarisch von 22,5 – 23 Mio. to aus und liegen damit leicht über dem Vorjahr.

Aufgrund des durchweg perfekten Erntewetters wurden bis auf den Proteingehalt gute Qualitäten geerntet. Die Körner sind sehr gesund, die Fallzahlen hoch. Die Naturalgewichte sind grundsätzlich in Ordnung, vereinzelt treten verkümmerte Körner auf. Die Proteingehalte streuen in diesem Jahr sehr stark und nehmen im Mittel weiter ab.

Eine Erklärung dafür ist, dass die anhaltende Trockenheit im Zusammenspiel mit den vereinzelt Niederschlägen nicht mehr ausgereicht haben, die Böden ausreichend zu durchfeuchten, damit der Stickstoff in den Böden umgesetzt und mobilisiert werden konnte. Teilweise lagen die Granulate der letzten Düngegaben noch auf den Flächen, da Sie sich ohne Niederschlag gar nicht aufgelöst haben.

Nach Jahren, in denen die Folgen noch durch verschiedene Faktoren verzerrt wurden, zeigen sich nun aber mehr und mehr auch die Folgen der Düngeverordnung.

Die Böden haben nach einigen Jahren des Übergangs nun keine wesentlichen Reserven mehr zum Nachliefern. Insgesamt sorgt die Begrenzung der Stickstoffgaben dafür, dass sich die Pflanzenernährung mehr und mehr am Limit befindet. Das hat wie in anderen Prozessen und Bereichen zur Folge, dass das Risiko höher wird, „aus der Kurve zu fliegen“ und keinen mahlfähigen Weizen mehr produzieren zu können.

Kriterien, die über Jahre von ausreichender Versorgung der Pflanzen überdeckt worden sind, werden nun wieder sehr viel wichtiger. Dazu zählen insbesondere die Sortenwahl und eine gezielte Fruchtfolge. Teilweise reichen die als Brotweizen eingestuft Sorten nicht mehr aus, um einen angemessenen Klebergehalt zu gewährleisten.

Wir gehen aufgrund der weiteren politischen Restriktionen auch in den kommenden Jahren von weiteren Engpässen im Proteingehalt aus. Anders ausgedrückt: Die Glutenproduktion in Deutschland ist limitiert.

Die Produktionsmenge von Roggen in Deutschland ist durchschnittlich.

Die Qualität ist besser als im letzten Jahr. Die Fallzahlen sind durchweg sehr hoch.

Nach wie vor gibt es vereinzelt Probleme mit Mutterkorn, sodass Partien abgewertet und nicht zur Vermahlung zur Verfügung stehen. Die Ernte des Dinkels hat von dem durchweg guten Erntewetter profitiert, sodass stabile Fallzahlen geerntet werden konnten. Dort, wo es Trockenschäden gab, fallen die Erträge des Dinkels deutlich und stärker als bei anderen Getreidearten ab. Erstmals seit einigen Jahren reichen auch vermehrt beim Dinkel die Proteingehalte nicht mehr aus und

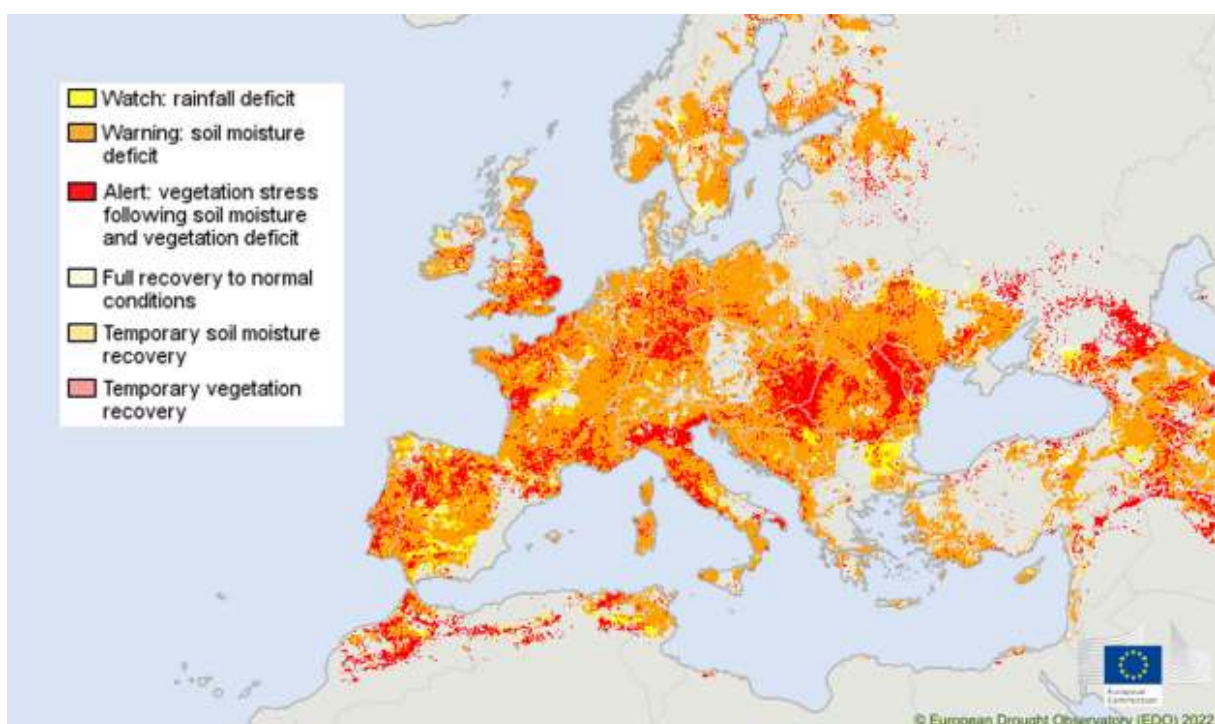
schwächeln. Dieses Risiko ist für den Anbau nicht unerheblich, da andere Vermarktungswege für den Dinkel zu erheblichen Einbußen führen. Sortenwahl und Produktionsbedingungen rücken auch hier weiter in den Fokus.

Der Blick auf die Ernteergebnisse der EU zeigt ebenfalls ein sehr differenziertes Bild. Durchschnittliche bis gute Ernten in Polen, Tschechien, Skandinavien und dem Baltikum werden von trockenheitsbedingten Einbußen in Frankreich, Spanien und einigen osteuropäischen Anbauregionen wie beispielsweise Ungarn überlagert. In Summe wird die EU-Weizenproduktion unter dem durchschnittlichen Vorjahr geschätzt.

Konnten die Wintergetreidearten die fehlenden Niederschläge noch überraschend gut ausgleichen, deuten sich katastrophale Ergebnisse für die Sommerungen an. Die anhaltende Trockenheit wird zu extremen Schäden bei Mais, Zuckerrüben und Kartoffeln führen, sodass die Wintergetreide als Substitut gefragt sein werden.

Die Böden des Kontinents trocknen weiter aus, was das Risiko von Ernteaufschlägen in der kommenden Kampagne weiter erhöht (siehe Grafik 1). Für die anstehende Aussaat des Raps ist die Bodenfeuchtigkeit bereits zu gering. Das Wintergetreide hat noch ein paar Wochen Zeit, doch aktuell gibt es keinerlei Reserven.

Grafik 1: Darstellung des Europäischen Beobachtungszentrums für Dürre (EDO)



Die globale Produktion von Weizen wird vom USDA in diesem Jahr auf einem hohen Niveau geschätzt. Dennoch reicht Sie laut aktuellem Bericht nicht aus, um die Nachfrage zu decken, sodass erneut Lagerbestände abgebaut werden könnten.

Mit einem Verhältnis von ca. 34 % von Bestand zu Verbrauch sieht die globale Versorgungslage auf dem ersten Blick komfortabel aus. Entscheidend ist jedoch die Verfügbarkeit dieser Bestände für die Nachfrage auf dem Weltmarkt.

Grafik 2 zeigt anschaulich, dass die globalen Endbestände seit vier Jahren in Summe kontinuierlich abnehmen. Zusätzlich liegt ein Großteil der Lagerbestände in China und steht dem Weltmarkt nicht zur Verfügung, da China selbst weiter importiert statt exportiert. Abzüglich der chinesischen Bestände werden die globalen Vorräte vom USDA nur bei 123 Mio. to geschätzt. Das Verhältnis zum globalen Verbrauch liegt damit nur bei 15,6 %.

Diese Versorgungskennzahl setzt voraus, dass alle Bestände der Welt auch zur Verfügung stehen. Das ist, Stand heute, vor allem für die ukrainischen und russischen Bestände fraglich. Je nach Limitierung der Ausfuhren aus diesen Ursprüngen wird die globale Versorgungslage mit Weizen weiter eingeschränkt. Aktuell nehmen die Ausfuhren langsam zu.

Da es in den Monaten davor nur sehr eingeschränkte Exportmöglichkeiten aus diesen Ursprüngen gab, war die Nachfrage nach EU-Weizen als Alternative sehr hoch, sodass die Weizenexporte der EU in im dritten Quartal sehr hoch sein dürften. Da diese hohe Nachfrage auf die beschriebene kleine Ernte trifft, dürfte die Verfügbarkeit knapp bleiben.

Grafik 2: Verteilung der globalen Weizenendbestände in Mio. to



Das absolute Preisniveau von Weizen wird in den kommenden Monaten mehr denn je von externen Faktoren geprägt sein, deren indirekte Einflüsse extreme Auswirkungen auf die Preise haben werden. Die Volatilität dürfte bestehen bleiben, neue Extreme nicht ausgeschlossen.

Der größte Faktor bleibt die Entwicklung im Krieg zwischen der Ukraine und Russland.

Neben der Versorgungslage aus den Regionen selbst folgen hieraus weitere Faktoren.

Durch die erhöhten Kosten für Betriebsmittel und die nur schwer mögliche Vermarktung von Ihren Erzeugnissen ist die weitere Aussaat für ukrainische Betriebe größtenteils unwirtschaftlich.

Welche Mengen werden im Herbst ausgesät werden?

Die europäische Energiekrise treibt nach wie vor die Düngerpreise. Bei einer Limitierung der Gas-mengen dürfte die europäische Produktion von Stickstoffdünger weitgehend eingestellt werden. Eine begrenzte Düngerverfügbarkeit würde die Produktionsmengen kommender Ernten einschränken.

Die Logistik bleibt ein weiterer kostentreibender Faktor. Es ist kein Ende des Niedrigwassers auf den Flüssen in Sicht. Die Bahnlogistik wird durch mangelnde Waggonkapazitäten und den hohen Bedarf in Osteuropa erschwert.

Stromkosten erhöhen die Kosten in der Wertschöpfungskette insgesamt.

Das führt neben Preisauflagen für Qualitäten zu weiteren Aufschlägen, damit die Ware zur Nachfrage gelangt (Prämien).

Die absolute Preisentwicklung der Ernte 2022 wird weiterhin entscheidend vom weiteren Verlauf am Schwarzen Meer bestimmt werden.

Sollten die Verladungen nachhaltig zunehmen können, könnten die Preise sich weiter entspannen. Jede Verschärfung des Konflikts oder weitere Angriffe Russlands würden sofort erhebliche Preissteigerungen zur Folge haben.

Dazu bilden sich gerade weitere „Hypothesen“ aus, die den Markt im Herbst bestimmen und für festere Notierungen mit Blick auf die Aussaat der Ernte 2023 sorgen könnten.

Hier ist vor allem die Trockenheit in weiten Teilen Europas, die Energiekrise mit Folgen für die globale Verfügbarkeit von Düngemitteln und leider auch die mögliche weitere Abnahme der Agrarproduktion in der Ukraine zu nennen.

Weizenmehl

WM 550 Kennzahlen	Ernte 2021	Ernte 2022
Protein in %	12 - 13	11 - 12,5
Feuchtkleber in %	27 - 28,5	26,5 - 28,0
Fallzahl in Sek	290 - 350	330 - 400
AE	500 - 700	600 - 1000
Energie	95 - 120	85 - 120

Wasserzugabe: Zum aktuellen Zeitpunkt sehen wir keinen Handlungsbedarf bei der Wasserzugabe. Wie in den letzten Jahren auch geben wir an dieser Stelle den Hinweis, dass die Wasseraufnahme sich nach der ersten Nachreife noch verändern kann. Aufgrund der aktuell stabileren Teigeigenschaften mit der neuen Ernte erwarten wir tendenziell eine höhere Teigausbeute.

Knetung: Aufgrund der besonderen Protein- und Klebersituation sollten Sie der Knetung in der Ernte 2022 Ihre Aufmerksamkeit schenken. In der Praxis stellen wir eine geringere Knettoleranz fest. Eine regelmäßige Kleberprobe gibt Ihnen dabei schnelle Orientierung und wird von uns absolut empfohlen. Sollten Sie diesbezüglich Gesprächsbedarf haben, kommen Sie gerne auf uns zu!

Teigtemperatur: Betriebsübliche Teigtemperaturen können beibehalten werden. Wir empfehlen je nach Führungsart zwischen 21°C und max. 24°C Teigtemperatur. Kalte Teige begünstigen eine höhere Wasseraufnahme und bringen gleichzeitig Stabilität und Prozesssicherheit.

Teigruhe: Hefezugabe und Teiggröße sowie Teigtemperatur sind die ausschlaggebenden Parameter für eine entsprechende Teigruhe. Kalte Teige bieten sich für verlängerte Teigruhezeiten an, dennoch ist der gesamte Herstellungsprozess und die Philosophie des backenden Betriebs zu bewerten. Erhöhte Fallzahlen und Amylogrammwerte ermöglichen längere Teigruhezeiten.

Roggenmehl

Kennzahlen	Ernte 2021	Ernte 2022
Fallzahl in Sek.	180 - 270	250 - 320
Verkleisterungsmaximum in AE	650 - 1250	800 - 1400
Verkleisterungstemperatur in °C	67 - 73	68 - 76

Wasserzugabe: Die Roggenteige im Allgemeinen nicht zu fest führen. Die Wasserzugabe sollte dem Verarbeitungsprozess und der Teiggröße angepasst sein. Die diesjährige Roggenernte verlangt eine entsprechende Wasserzugabe um die Enzymatik anzuregen und trockenbacken zu reduzieren.

Knetung: Erhöhte Wasser- und hohe Roggenanteile verlangen nach einer schonenden Knetung um die Verquellung und eine optimale Teigentwicklung zu garantieren. Die Teige sollten dennoch glatt und geschmeidig ausgeknetet sein.

Sauerteige: Die Sauerteige sollten mindestens mit der gewohnten Anstellgutmenge hergestellt werden. Eine weichere und ggf. wärmere Sauerteigführung ist förderlich für Enzymatik!

Teigtemperatur: Für eine gute Teigentwicklung und Teigverquellung empfehlen wir je nach Teiggröße, dem Verhältnis zwischen Roggen/Weizen, sowie Hefemenge und Reifezeit, die Roggenteige bei 28 - 30 °C zu führen.

Roggen-vollkornschrot: Für eine saftige Brotkrume und zur Optimierung der Verquellung ist bei den diesjährigen höheren Fallzahlen und Amylogrammen der Einsatz eines Koch- und Brühstückes dem Quellstück vorzuziehen und in Teilen unverzichtbar.

Dinkelmehl

Kennzahlen	Ernte 2021	Ernte 2022
Fallzahl in Sek.	290 - 380	300 - 400
Protein in %	14 - 18	13 - 17
Feuchtkleber in %	38 - 45	32 - 42

Wasserzugabe: Mit Abreife des Getreides ist eine leichte Erhöhung der Teigausbeute möglich. Durch den Einsatz von Kochstücken, Vorteigen und Dinkelextrudaten kann die Wasserbindung erhöht und die Saftigkeit und Frischhaltung verbessert werden.

Knetung: Niedrigere Protein- und Klebergehalte erfordern weiterhin eine schonende Knetung. Die Wasserbindung wird durch eine Quellknetung (lange Mischphase) verbessert und fördert eine optimale Teigstruktur sowie stabiles Backverhalten.

Teigtemperatur: In Abhängigkeit von Teiggröße und Verarbeitungszeit empfehlen wir einen Temperaturbereich zwischen 24 und 26 °C.

Gärphase / Prozesssicherheit: Bei fast allen Getreidearten stellen wir in diesem Jahr eine geringere Enzymtätigkeit fest. Dies erfordert in bestimmten Bereichen eine intensivere Überprüfung und Kontrolle der Gärphasen.

Empfehlung: Für eine optimale Gebäckqualität empfehlen wir den Einsatz von Kochstücken und langen Teigreifezeiten.

Durum / Hartweizen

Kennzahlen	Ernte 2021	Ernte 2022
Glasigkeit in %	97	97
Gelbwert	24	25
Protein in %	14,0 - 15,0	14,0 - 15,0
Fallzahl in Sek.	280	320

Einschätzung zu Proteinmenge und Qualität:

Alle bisher eingegangenen Anlieferungen sind in Ihrem Gesamtprotein auf hohem Niveau.

Einschätzung zur Glasigkeit:

Die Glasigkeiten sind grundsätzlich als sehr gut einzustufen. Die im vergangenen Jahr teilweise reduzierten Glasigkeiten sind in dieser Ernte im regionalen Umkreis nicht vorhanden.

Einschätzung zur Enzymatik:

Die neuerntige Enzymatik weist ein normales, leicht erhöhtes Qualitätsniveau auf. Der überwiegende Teil der Anlieferungen weist einen Bereich um >300 Sekunden aus.

Fazit:

Die deutsche Durum-Ernte ist zufriedenstellend. Durch höhere Anbauflächen dürfte die Erntemenge etwas über dem Vorjahr liegen. Hervorzuheben sind die exzellenten Qualitäten in diesem Jahr, insbesondere die Farbe.

Bitte beachten Sie auch immer unsere Verarbeitungsempfehlung auf den Analysezertifikaten!

Maßnahmen zur Verbesserung der Gebäckqualität / Verarbeitungsempfehlungen

Wir freuen uns, dass Backwaren aus Weizen, Roggen oder Dinkel nach wie vor sehr gefragt sind. Nicht allein für uns als Mühle, sondern vielmehr, weil Brot und Backwaren ein Grundnahrungsmittel sind. Das haben nicht nur die aktuellen Entwicklungen gezeigt. Die gesamte Wertschöpfungskette Landwirt - Agrarhandel - Müller und Bäcker können und sollten Menschen begeistern.

Produktinnovationen und Transparenz im Prozess sind dabei sicherlich eine große Chance, dass diese Entwicklung weiter vorangetrieben wird. Es gibt viele Möglichkeiten, über Teigbereitung, Aufarbeitung oder auch den Kühl- oder Backprozess den Verbrauchern Freude und Genuss zu vermitteln.

Unser Roland Mehl bietet dazu beste Voraussetzungen und bildet somit die Basis für hochwertige, saftige und aromatische Backwaren. Gerne geben wir folgend einige Tipps zur Verarbeitung.

Sauerteig:

Grundsätzlich sehen wir in der Anwendung von Sauerteig viel Potenzial bei allen Mehlen. Sowohl beim Roggen und Weizen, als auch beim Dinkel erreichen wir durch die natürliche Versäuerung eine große Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten. Bei der Herstellung des Sauerteiges empfehlen wir eine Erhöhung der Teigausbeuten. Dies fördert die Aktivität und Aromabildung des Sauerteiges. Somit erreichen Sie eine moderne Sauerteigführung, welche zu gut abgerundeten Gebäckaromen führt. Wir sehen im Markt deutliche Vorteile und auch Erfolge mit dem Einsatz von mehrstufigen Sauerteigen. Sie fördern nicht nur Saftigkeit und Frischhaltung, sondern bringen auch ein zeitgemäßes Brotaroma.

Einsatz von höher ausgemahlene Mehlen:

Wie Sie den vorherigen Seiten bereits entnehmen konnten, sehen wir durch unterschiedliche Faktoren, Veränderungen im Getreide.

Gerade im Roggen, wo man sich Aktivität wünscht, ist diese in den letzten Jahren immer weiter rückläufig. Daher empfehlen wir den Einsatz von höher ausgemahlene Mehlen. Dies gilt sowohl im Roggen, als auch für den Weizenbereich. Ein höherer Ausmahlungsgrad benötigt auch mehr Wasser, und bringt somit auch die gewünschte Aktivität, Frischhaltung und Aroma.

Wichtig ist, beim Ausbacken auf eine kräftige Krustenbildung zu achten.

Brühstücke:

Werden Schrote in der Rezeptur verwendet, sollten sie mit kochendem Wasser verquollen werden. Das sorgt für eine feuchtere Krumenbeschaffenheit und somit für eine längere Frischhaltung. Es ist vorteilhaft, Brühstücke mit einer Teigausbeute von 250 herzustellen.

Fermentierter Vorteig:

Durch fermentierten Vorteig, beispielsweise auf Basis unseres 1050 classic, wird einerseits die Wasseraufnahme erhöht, andererseits die Aktivität im Teig gefördert. Mit diesen Maßnahmen erzielen wir nicht nur eine attraktive Krumenstruktur, sondern Frischhaltung und Aroma auch im Krustenbereich. Bei der Herstellung des Vorteiges sollte eine Teigausbeute von 160 bis 170 angestrebt werden, die Hefemenge von 0,1% bis 1% ist förderlich bei der Aromabildung. Unter Beachtung einer Teigtemperatur von 25°C sollte der Vorteig zunächst 30 - 60 Minuten reifen und anschließend zum Fermentieren kühl gelagert werden.

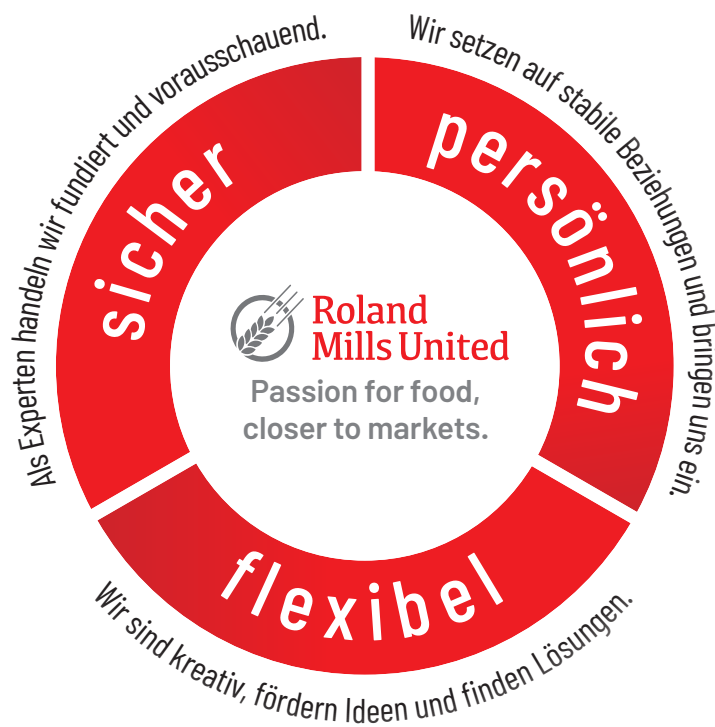
Kochstücke:

Der Einsatz eines Kochstücks bietet den Vorteil, die Teigausbeute deutlich zu erhöhen (3-5 Punkte), ohne dass der Teig merklich weicher ist. Gleichzeitig wird die verkleisterte Stärke während des Backprozesses thermisch aufgeschlossen und kann nach dem Backen nicht mehr retrogradieren, was das Altbackenwerden verzögert. Für die Herstellung empfiehlt sich eine Teigausbeute von mindestens 400.

Quellteig:

Durch die neuesten Erfahrungen in Bezug auf Frischhaltung und Aromabildung empfehlen wir den Einsatz eines Quellteiges. Hierbei wird der Weizenanteil mit einer Teigausbeute von 200 für eine Reifezeit von ca. 30 Minuten vorverquollen. Unter Berücksichtigung eines kräftigen Backprozesses werden besondere Krusten- und Krumeneigenschaften gefördert.

Einige der beschriebenen Verarbeitungsempfehlungen lassen sich auch auf andere Getreidearten übertragen. So ist die Verarbeitung dunklerer Mehle, wie unser 1050 classic oder Dinkelruchmehl, ebenfalls sehr empfehlenswert. Verarbeiten Sie beispielsweise Roland Dinkelruchmehl mit einem Kochstückanteil von 20%, erreichen Sie ein tolles Aroma und eine sehr gute Frischhaltung. Ein Vorteig mit 1050 classic bzw. der Einsatz als Brotmehl bringt Aroma, Stabilität und eine lebendige Krumen- und Krustenstruktur, wie sie zurzeit vom Verbraucher gewünscht wird.



MEHLBOTSCHAFTER
... von uns dürfen Sie mehr erwarten.

www.rolandmillsunited.de

Roland Mills Nord · Bremen | Roland Mills West · Recklinghausen | Roland Mills Ost · Bad Langensalza