

Erntebericht 2020 – Roggen

GoodMills Deutschland GmbH, Werk Rosenmühle

Überblick

Die diesjährige Roggenernte zeigt ähnlich niedrige Enzymaktivitäten wie im Vorjahr.

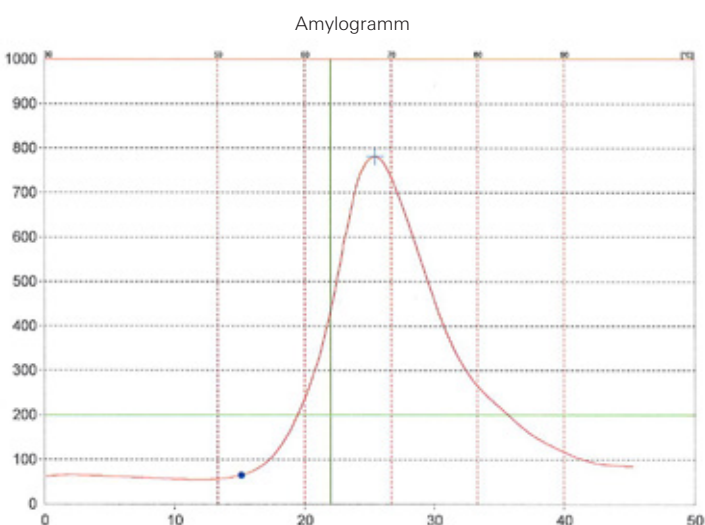
Weiterhin sind die Amylogramme bei vergleichbarer Verkleisterungstemperatur leicht gesunken.

Mehlanalytische Daten im Vergleich zum Vorjahr

Im Vergleich mit der Vorjahresernte ergeben sich für das Roggenmehl Type 1150 analytisch folgende Veränderungen:

Roggenmehl Type 1150	Einheit	Ernte 2019	Ernte 2020
Fallzahl	s	190 - 250	180 - 240
Amylogramm	AE	600 - 900	570 - 870
Verkleisterungstemperatur	°C	67 - 70	67 - 69

Rheologische Daten der Ernte 2020



Verkleisterungmax.: 782 AE Verkleisterungstemperatur: 68,1°C

Ergebnisse vergleichender Backversuche

Sauerteigführung:

Das Säuerungspotenzial bleibt bei der Sauerteigherstellung im Vergleich zum Vorjahr unverändert. Der Säuregrad bei der Detmolder-Einstufenführung liegt ebenfalls auf gleichem Niveau (18-20 °S).

Teigbereitung:

Die Wasseraufnahme bleibt auf unverändert hohem Niveau, so dass Knet- und Mischzeiten beibehalten werden können.

Teigverarbeitung:

Die Teig- und Verarbeitungseigenschaften sind bei trockenen Teigoberflächen einwandfrei. Weiterhin verfügen die Teiglinge über eine gute Gärstabilität.

Es ist auf genügend Teigruhe und Stehzeit zu achten.

Backen:

Ofentrieb, Bräunung und Volumen sind sehr ansprechend. Die Brote verfügen über eine gute Lockerung und der Geschmack ist aromatisch.

Verarbeitungsempfehlungen

Folgende Empfehlung können wir Ihnen für die Verarbeitung unserer Roggenmehle geben:

- Sauerteige ggf. etwas weicher führen
- Teige nicht zu fest und zu kühl führen
- Teigruhezeiten beibehalten
- Gewohnte Teigführungen sind weiterhin anwendbar
- Bei Brüh- und Quellstücken auf ausreichend Zeit für die Verquellung achten
- Der Einsatz von dunklen Roggenmehltypen ist aufgrund des höheren Säuerungspotenzials für den Sauerteig von Vorteil

Wir wünschen Ihnen gute Backerfolge mit den Roggenmehlen der Rosenmühle.

Für weitere Fragen zur Qualität oder Verarbeitung stehen wir Ihnen mit unseren Fachleuten gerne zur Verfügung.

Kontakt:

GoodMills Deutschland GmbH,
Ergolding Rosenmühle
Meisenstr.32
84030 Ergolding

Martina Kirsch
Leitung QM
T + 49 871-780968
M + 49 160-8879117
martina.kirsch@goodmills.de

Christian Oberhuber
Bäckermeister, Anwendungstechnik
T + 49 871-780944
M + 49 179-5374459
christian.oberhuber@goodmills.de
www.goodmills.com