



Erntebericht 2020

Verarbeitungstipps zu unseren Mehlen, von unserem Brotbotschafter



Proteinkomplex

Protein:
Feuchtkluten:
Sedimentation nach Zeleny:

Veränderung gegenüber Vorjahr



Knetung



Durch die tieferen Protein bzw Feuchtkleberwerte müssen wir sehr darauf achten, dass schonend geknetet wird.

Teigtemperatur



Die optimalen Teigtemperaturen sollten auf 24 – 26 °C eingestellt werden. Die optimal eingestellte Teigtemperatur, ist entscheidend für die Teigentwicklung und damit ein massgeblicher Faktor für die gute Gebäckqualität.

Teigrheologische Faktoren

Farinogramm:
Extensogramm:
Amylogramm:

Veränderung gegenüber Vorjahr



Triebführung Garen



Von einem höheren Amylogramm resultiert eine tiefere Enzymtätigkeit, das wiederum gibt uns die Möglichkeit je nach Wunsch des Endproduktes die Malz/Enzym-Präparate leicht zu erhöhen.

Backen



Die Backtemperaturen beibehalten, je nach gewünschter Krustenfarbe der Backwaren.

Fazit

Die diesjährige Brotweizenernte wurde geprägt vom lauen Herbst, insbesondere trockenen September. Der folgende Oktober brachte das nötige Wasser in die Böden für unseren Weizen. Der milde Winter in der Kombination mit einem «sommerlichen» Frühling brachte wenig Feuchtigkeit in die Böden. Dies hatte zur Folge, dass die Protein bzw Feuchtklebergehalte negativ beeinflusst wurden.

Durch die höhere Feuchtigkeit im Weizen, müssen wir mit einer tieferen Wasseraufnahme rechnen. Die Amylogramme liegen durch die «speziellen» Witterungen in den verschiedenen Entwicklungsmonaten unseres Weizen's leicht über dem Vorjahr.

Mit der backfähigen Erntemenge des Brotgetreides von ca 380'000 to hat es genügend Weizen im Markt.

Wieviel Weizen der Ernte 2020 ist in der aktuellen Weizenmischung?

Wir werden ab Oktober 15% Weizen der Ernte 2020 in der Mischung einsetzen. Wir steigern jeden Monat ca. 10% - 20%, bis auf 80% - 90%, die restlichen 10% - 20% bestehen noch aus Weizen der Ernte 2019. Wir sind der Meinung, mit den Weizen aus den letzten 2 Ernten können wir ein gutes ausgeglichenes Mehl, für anschliessend gute Brote und Backwaren herstellen.

Die Kennzahlen einer Spezifikation müssen stimmen, wir fühlen uns aber noch mehr dem für den Kunden perfekten Endprodukt verpflichtet.

Wir verstehen uns als Dienstleister und versuchen immer den Konsumenten im Blick zu haben.

Ich stehe Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

Beste Grüsse, Euer



Peter Aeschlimann

Müller und Brotbotschafter aus Leidenschaft

079 215 90 01 pa@aesclimann-muehle.ch



*Einem Getreidekorn folgt ein frisches, duftendes Brot.
Gebacken mit Liebe zum Produkt und Berufsstolz*

Der Brotbotschafter