



Getreide-Ernte Info 2018

Aufgrund der warmen Witterung konnte die Roggen- und Weizenernte frühzeitig und schnell eingebracht werden.

Während wir bei Weizen mit der Kornausbildung zufrieden sind, gibt es bei Roggen große Probleme mit Schmachtkorn und Kleinkorn in einem hohen Prozentsatz. Die angelieferten Partien sind nicht homogen.

1. Roggen:

Die Roggenmehle zeichnen sich durch geringe Enzymaktivitäten aus. Um dies auszugleichen, schlagen wir folgendes vor:

Die Teigausbeute um 1-2 Punkte erhöhen, Teige etwas weicher und wärmer führen, Teigruhezeiten etwas verlängern, die Altbrotmenge etwas erhöhen, dunklere Mehle sind vorteilhafter.

Durch die höhere Teigausbeute ist die Frischhaltung der Brote verbessert.

2. Weizen:

Auch die Weizenmehle zeigen ein enzymschwächeres Bild. Die Merkmale sind geringeres Triebverhalten und langsame Teigentwicklung

Daher empfehlen wir:

Teigausbeute leicht erhöhen, bei starker Oberflächenfeuchte jedoch beibehalten. Teige gut auskneten, Teigtemperaturen einhalten 25-27°, Teigruhezeiten etwas verlängern, bei Bedarf enzymhaltige Backmittel einsetzen.

Bei Problemen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.