



**ÄHREN  
GLÜCK**



**BINDEWALD**

SEIT 1871

## Erntebericht 2020

### Weizen

Kennzahlen	Ernte 2019	Ernte 2020
Protein in %	11,8 – 12,8	11,7 – 12,5
Feuchtkleber in %	28,0 – 30,0	27,5 – 30,0
Fallzahl in sec	300 – 390	300 – 390
Wasseraufnahme Farino	57,0 – 59,0	58,0 – 60,0

#### Verarbeitungsempfehlung

Wir empfehlen eine leichte Korrektur der TA. Die Teigausbeute ist um ca. 1 - 2 TA-Punkt verbessert im Vergleich zu 2019, trotz leicht sinkender Protein und Kleberwerte.

Die Knetung kann wie gewohnt beibehalten werden, wobei eine ausreichende Misch- und Quellknetung im 1. Gang immer vorteilhaft ist.

Hinsichtlich der Enzymatik der Mehle gehen wir von keiner größeren Änderung aus, so dass die üblichen Teigtemperaturen und Teigruhezeiten beibehalten werden können.

Die Versuche in unserem Backtechnikum ergaben stabile Teige mit guten Volumina.

### Roggen

Kennzahlen	Ernte 2019	Ernte 2020
Fallzahl in sec.	200 - 240	170 - 220
Amylogramm	450 - 700	450 - 900
Temp. °C	68,0 – 71,0	66,0 – 70,0

#### Verarbeitungsempfehlung

Die analytischen Werte der Roggenernte 2020 liegen in etwa auf Vorjahresniveau.

Die Enzymatik der Mehle zeigt sich durch Fallzahl und AE-Temperatur leicht verbessert. Trotzdem sollte eine ausreichende Quellknetung (1. Gang) angestrebt werden.

Teigtemperaturen können lt. Rezepturen beibehalten werden, hier sehen wir keine Änderung, wobei dies natürlich prozessabhängig ist.

Auch hier zeigten die Backversuche gute Backvolumen und aromatische Gebäcke.

**Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!**

Martin Diehl, Leitung Qualitätssicherung Mühle, [m.diehl@bindewald.de](mailto:m.diehl@bindewald.de)

Karl Bindewald Kupfermühle GmbH · Kupfermühle · D-67294 Bischheim · +49 6352 406-0 · [info@bindewald.de](mailto:info@bindewald.de)

[www.bindewald.de](http://www.bindewald.de) · [www.aehrenglueck.de](http://www.aehrenglueck.de)