

Das Spiel der Mehlenzymatik

Mehl ist ein Naturprodukt mit ganz eigener Enzymatik, die je nach Erntejahr, aber gerade auch in Bezug auf die Mehllieferanten stark schwanken kann.

Die deutschen Mühlen sind eigentlich bekannt für ihr mülleri-sches Können, dennoch kommt es von Charge zu Charge zu Schwankungen bei der Mehllieferanten einzig am Preis und weniger an der Qualität des Mehls. Auch ist es wohl immer noch eine Minderheit, die sich regelmäßig die Analysedaten der neuen Mehllieferanten zeigen lässt oder gar diese lesen kann und für die eigene Produktion in Form von Rezepturanpassungen nutzt. Die Folge sind dann Fehler im Brot, die in erster

Linie darin begründet liegen, dass der Betrieb nicht oder nur unzureichend auf den veränderten Rohstoff reagiert hat.

1. Wasserstreifen am Boden

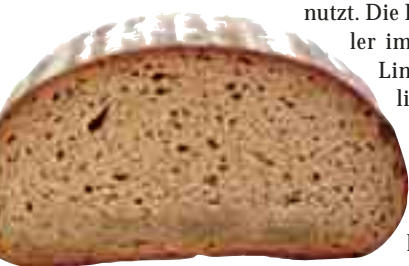
Ein Fehler, den die Älteren noch aus der Zeit kennen, wo Auswuchs den Roggen in der Backfähigkeit stark einschränkte. Doch diesen Brotfehler findet man heute noch, wenngleich die Ursache inzwischen eine andere ist. War es früher die hohe Enzymaktivität des Mehls, so ist es heute eine zu geringe Säuerung, die zu einer Verdichtung der

Krume direkt am Gebäckboden führt. Der Kundenwunsch nach milderem, weniger sauren Broten ist dabei wohl ein Grund dafür, dass viele Betriebe zu wenig säuern. Aber dieser Spagat funktioniert eben nur in engen Grenzen. Besser wäre es wohl, auf eine andere Sauerteigführung mit milderem Aroma im fertigen Brot umzusteigen, anstatt die Sauerteigmenge zu reduzieren. Diesen Fehler findet man auch, wenn der Teig zu weich geführt wurde, ein eher unwahrscheinliches Szenario, denn die deutschen Bäcker neigen immer noch zu eher festerer Teigführung.

2. Vertikale Krumenrisse

Nein, es geht nicht um das Abbacken der Kruste aufgrund zu geringer Säuerung, es geht um Krustenrisse, die sich vertikal durch das Brot ziehen, und die ziehen sich inzwischen bei Roggenmischbroten als relativ neuer Brotfehler quer

durch die Republik. Ursache ist nicht ein zu fester, auch weniger ein zu kalter Teig oder gar eine zu starke Säuerung. Meist hat dieser Brotfehler seine Ursache in der Verarbeitung zu enzymschwacher Mehle. Die Züchtung des Brotroggens hat es in den letzten zwei Dekaden geschafft, nicht nur den Auswuchs nahezu herauszuzüchten, auch der Enzymgehalt der Mehle nahm im gleichen Zeitraum ab. Inzwischen kann man zwar bei Roggen- und Roggenmischbroten die Schüttmenge deutlich erhöhen, doch die Eigenzymatik der Roggenmehle ist auf einem niedrigen Niveau angekommen. Da aber die Enzyme für den Stärkeabbau notwendig sind, kommt der Vorteigführung bzw. Sauerteigbereitung und der damit einhergehenden Verquellung eine immer wichtigere Rolle zu. Die Prämisse muss daher lauten: richtig säuern, mild säuern und die Mehllieferanten mit dem Sauerteig in eine Harmonie bringen. ■



Entnommen aus der Broschüre „Perfekte Brotqualität“. Eine Publikation von BIB-Ulmer Spatz, Bingen, in Zusammenarbeit mit der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL), Karlsruhe, und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), Frankfurt.



BIB-Ulmer Spatz

BFEL

DLG

IMPRESSUM

brot + backwaren erscheint 10 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von Euro 10,00. Jahresabonnementspreis Inland: Euro 70,00. Jahresabonnementspreis Ausland: Euro 80,00. Jahresabonnementspreis für Studenten (gegen Vorlage einer gültigen Bescheinigung) im Inland: Euro 45,00 und im Ausland: Euro 52,00. Alle Preise inklusive Versandkosten und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Belieferung der Mitglieder der VDB und des IAB erfolgt im Rahmen der Mitgliedschaft. Der Abo-Preis für die Mitglieder des VDB ist im Mitgliederpreis enthalten. Abbonementskündigungen müssen drei Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen.
Abbonementsbestellungen richten Sie bitte an die genannte Vertriebsadresse.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar. Zurzeit gültig ist die Anzeigenpreisliste Nr. 44.

brot + backwaren ISSN 0172-8180

brot + backwaren ist das offizielle Organ der Vereinigung Deutsche Backtechnik e.V.

Redaktion:

Behnstraße 61 · 22767 Hamburg
Tel. 040 | 39 90 12 27 · Fax 040 | 39 90 12 29
E-Mail info@foodmultimedia.de
ISDN 040 | 39 90 30 61

Chefredaktion:

Hildegard M. Keil, Tel. 040 | 39 90 12 27
E-Mail keil@foodmultimedia.de

Redaktion:

Bastian Borchfeld, Tel. 040 | 39 90 12 28
E-Mail borchfeld@foodmultimedia.de
Stephan Musiol, Tel. 040 | 38 61 67 93
E-Mail musiol@foodmultimedia.de
Klemens Holthaus
E-Mail holthaus@foodmultimedia.de

Betriebswirtschaft u. juristische Fragen

Dr. Walter Höft

Schlussredaktion:

Renate Höft, Telefon 04532 | 33 14

Anzeigenabteilung:

Behnstraße 61 · 22767 Hamburg
Telefax 040 | 39 90 12 29
E-Mail sales@foodmultimedia.de

Anzeigenleitung:

Klaus C. Sahlhof, Telefon 040 | 39 90 30 - 62
E-Mail saehlhof@foodmultimedia.de

Anzeigensachbearbeitung:

Wilfried Krause, Telefon 040 | 38 61 67 - 94
E-Mail krause@foodmultimedia.de

Vertriebsleitung:

Willi Hesse · Föhrster Straße 8 · 31061 Alfeld
Telefon 051 81 | 80 04-60 · Telefax -90

Gestaltung:

LANDMAGD, Lüneburg

Lithografie und Druck:

Leinebergland
Druckerei und Verlagsges. mbH, Alfeld

Verlag:

f2m food multimedia gmbh
Behnstraße 61 · 22767 Hamburg

**KOSTENLOS JEDE WOCHE NEU:
IHR E-MAIL NEWSLETTER
JETZT ANMELDEN:
WWW.BACKWELT.DE**

www.backwelt.de

Hier finden Sie übersichtlich und aktuell alle Informationen für Ihre Branche:

- Nachrichten über Rohstoffe, Technik, Verkauf, Marketing, BWL, Recht und Steuern
- neue Rezepte
- Termine von Messen, Seminaren, Workshops, Vorträgen, Weiterbildungen und Veranstaltungen
- aktuelle Fotos und Informationen zum Downloaden.

Sichern Sie sich den ultimativen Informationsvorsprung. Klicken Sie sich ein: **www.backwelt.de**

 **backwelt**
Informationen von Profis für Profis



M O S K A U
**MODERN
BAKERY
2005**



11. Internationale Fachmesse für Bäckerei-
ausrüstungen & Nahrungsmittel-Ingredienzen

Der russische Markt bietet für Bäckereiausrüster
und Backmittelhersteller ein unerschöpfliches
Potential.

MODERN BAKERY - Moskauer Treffpunkt
der internationalen Backwelt.

BUCHEN SIE JETZT!



OST-WEST-PARTNER
GMBH

Ihr kompetenter Partner für einen
erfolgreichen Messeverlauf.

OWP Ost-West-Partner GmbH
Postfach 2127 · D-92611 Weiden
Telefon: (+49) 0961/38977-0
Telefax: (+49) 0961/32035
E-mail: info@owp-tradefairs.com
Internet: www.owp-tradefairs.com

Mit Unterstützung von



- Vereinigung der Verbände der Branchen des agrarwirtschaftlichen Komplexes der Russischen Föderation (ASSAGROS)
- Russischer Bäckerverband, Moskau
- Russischer Mühlenverband, Moskau

MODERN BAKERY | 3.- 6. OKTOBER 2005

modern bakery



brot+backwaren
baking+biscuit
international
хлеб+выпечка



ИЗДАТЕЛЬСТВО
«ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»