

Dinkel-Ernte 2007

Die Experten der Carl Künkele zur SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm, haben die Dinkel-Ernte 2007 untersucht und geben Verarbeitungstipps für die Praxis.

Der Feuchtklebergehalt der Dinkel-Ernte 2007 ist vergleichbar mit dem des Vorjahres. Die Kleberqualität ist sehr gut dehnbar. Daher ist auf eine schonendere Knetung zu achten. Die SchapfenMühle konnte nach eigenen Angaben optimale Dinkelqualitäten einlagern.

Bei der Verarbeitung sind folgende Punkte zu beachten:

- ➔ TA gleich wie Vorjahr
- ➔ Teige schonend auskneten. Die Knettoleranz ist im Vergleich zum Vorjahr geringer
- ➔ die Kleberqualität ist sehr gut dehnbar

➔ Teige länger im Langsamgang kneten. Im Spiralkneter ca. 4/5 Min. im Langsamgang und ca. 1/5 Min. im Schnellgang kneten

➔ Teigtemperatur auf ca. 26 °C einstellen.

Bei den Farinogrammwerten ist zu erkennen, dass die Kurve stärker absinkt als im Vergleich zum Vorjahr. Daher sollten die Teige schonender, also nicht zu stark im Intensivgang, geknetet werden. Am Extensogramm ist die kurz abfallende Kurve ein Zeichen, dass die Teige nicht mit zu voller Endgare geschoben werden sollen. ■



Foto: www.landschaftsmuseum.de

Dinkel (*Triticum spelta*) oder „Spelz“ (auch: Spelt, Fesen, Vesen oder „Schwabenkorn“)

Durchschnittswerte beim Dinkelmehl Type 630

Erntejahr	2005	2006
Fallzahl	300- 340 sec.	290- 330 sec
Feuchtklebergehalt	36,5 – 38,0%	35,5 – 37,0%
Kleberindex	60 – 74	60 – 70
Sedimentationswert	34 – 35ml	33 – 35ml

Quelle: Carl Künkele zur SchapfenMühle GmbH & Co. KG, Ulm

IMPRESSUM

brot + backwaren erscheint 6 x im Jahr zum Einzelverkaufspreis von Euro 10,00. Im Verbund mit dem monatlichen digitalen Trendletter FTM und dem gedruckten Jahrbuch beträgt der 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. Abonnementskündigungen müssen drei Monate vor Ende des Bezugszeitraums dem Verlag schriftlich vorliegen.

Abonnementsbestellungen richten Sie bitte an die genannte Vertriebsleitung.

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. 46.

brot + backwaren ISSN 0172-8180
brot + backwaren ist das offizielle Organ der Vereinigung der Backbranche 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

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:
Telefon 040 | 39 90 12 27
E-Mail sales@foodmultimedia.de

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

Vertriebsleitung:
Antke Förster · Behnstr. 61 · 22767 Hamburg
Telefon 04152 | 84 77 39 4
Telefax 040 | 39 90 12 29

Gestaltung:
LANDMAGD, Lüneburg
lp@landmagd.de

Lithografie und Druck:
Leinebergland GmbH & Co.KG,
Alfeld (Leine)

Verlag:
f2m food multimedia gmbh
Behnstraße 61 · 22767 Hamburg



14. Internationale Fachmesse für
Bäckereiausrüstungen und Nahrungsmittel-Ingredienzen

MODERN BAKERY MOSCOW



13. – 16. OKTOBER 2008



ost-west-partner gmbh
postfach 2127
92611 weiden, germany
telefon: +49 (0)961 38977-70
fax: +49 (0)961 32035
info@modernbakery-moscow.com
www.modernbakery-moscow.com

mit unterstützung von



- ASSAGROS
- Russischer Bäckereiverband
- Russischer Mühlenverband
- Staatliches Bäckereiinstitut der Russischen Föderation
- Internationale Industrieakademie, Moskau
- Institut für Ernährung RAMS
- ASKOND



Kaak Group

technology in food production systems and bakeware



Backgroundpictures: Nederlands Bakkerij
museum, Huis Worme, Land'it, Huisem.



VON SILO BIS LKW



Kaak

**Anlagenkonzeption,
Logistik, Gären,
Kühlen, Transportieren,
Gefrieren,
Behälteranlagen,
Formen und Verbände**

Kaak Nederland b.v.
Postfach 16
7060 AA Terborg
die Niederlande
Tel +31 (0)315 33 91 11
Fax +31 (0)315 33 93 55
www.kaak.nl
info@kaak.nl



Benier

**Teigaufbereitungs-
anlagen**

Benier Nederland b.v.
Postfach 2165
5202 CD 's-Hertogenbosch
die Niederlande
Tel +31 (0)73 615 05 00
Fax +31 (0)73 615 05 01
www.benier.nl
info@benier.nl



Daub

Backöfen

Daub Backtechnik GmbH
Postfach 910161
D-21160 Hamburg
Deutschland
Tel +49 (0)40 547 690
Fax +49 (0)40 547 69166
www.daub-hamburg.de
info@daub-hamburg.de



MCS

**Öfen, Gärstränke,
Pizza Linien**

MCS Srl.
via E. Fermi 6/8
38061 Ala (TN)
Italien
Tel +39 (0)464 67 56 00
Fax +39 (0)464 67 15 85
www.mcsbakery.it
info@mcsbakery.it



Lhotellier R2A

Beschichtungen

Lhotellier R2A
Z.I.-6 Rue Nicolas Appert
F-41700 Contres
Frankreich
Tel +33 (0)2 54 79 70 00
Fax +33 (0)2 54 79 70 10
www.lhotellier-r2a.fr
info@lhotellier-r2a.fr

m e m b e r s o f t h e



Kaak Group