Richemont

Backqualität 2025 «Weizen»

Sébastien Knecht / Andreas Dossenbach
Richemont

Agenda:

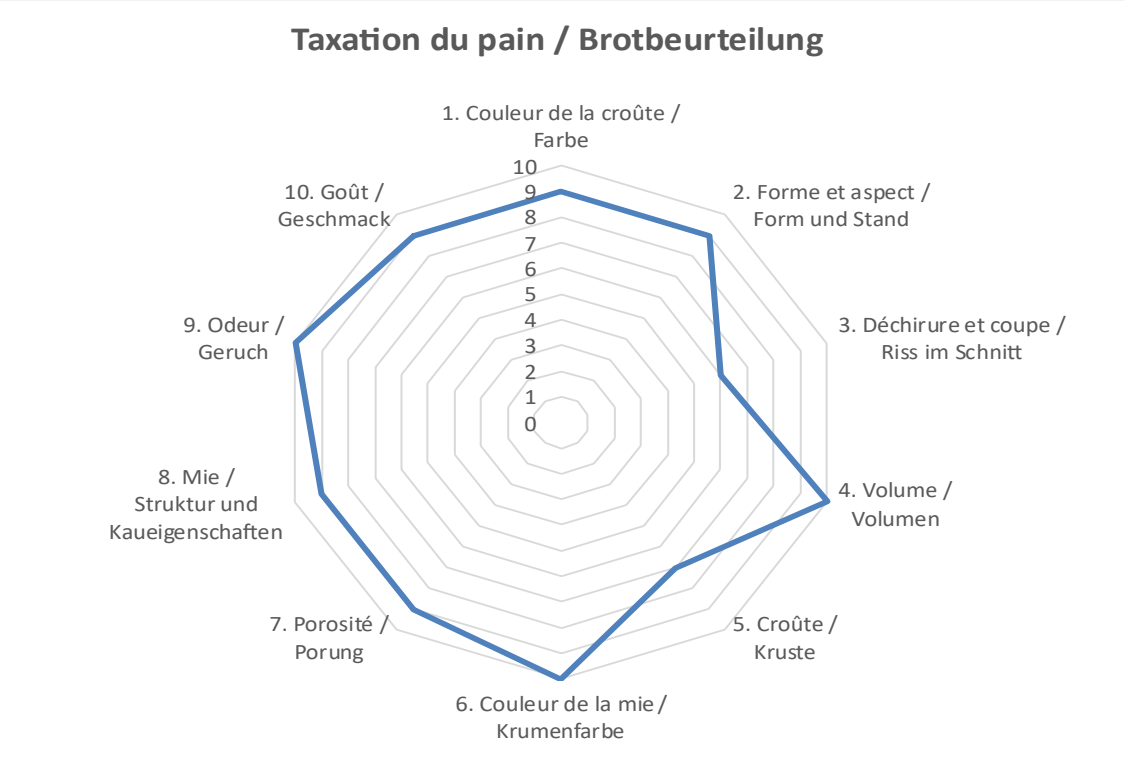
- **Backversuche**
- Verarbeitungstipps

Backversuche, Ø-Muster, Mehl Typ 550

Methodik: Grossbackversuch

Brotbeurteilung: SBC Schema

Volumenmessung: ml/Kilogramm



Richemont

Taxation du pain / Brotbeurteilung

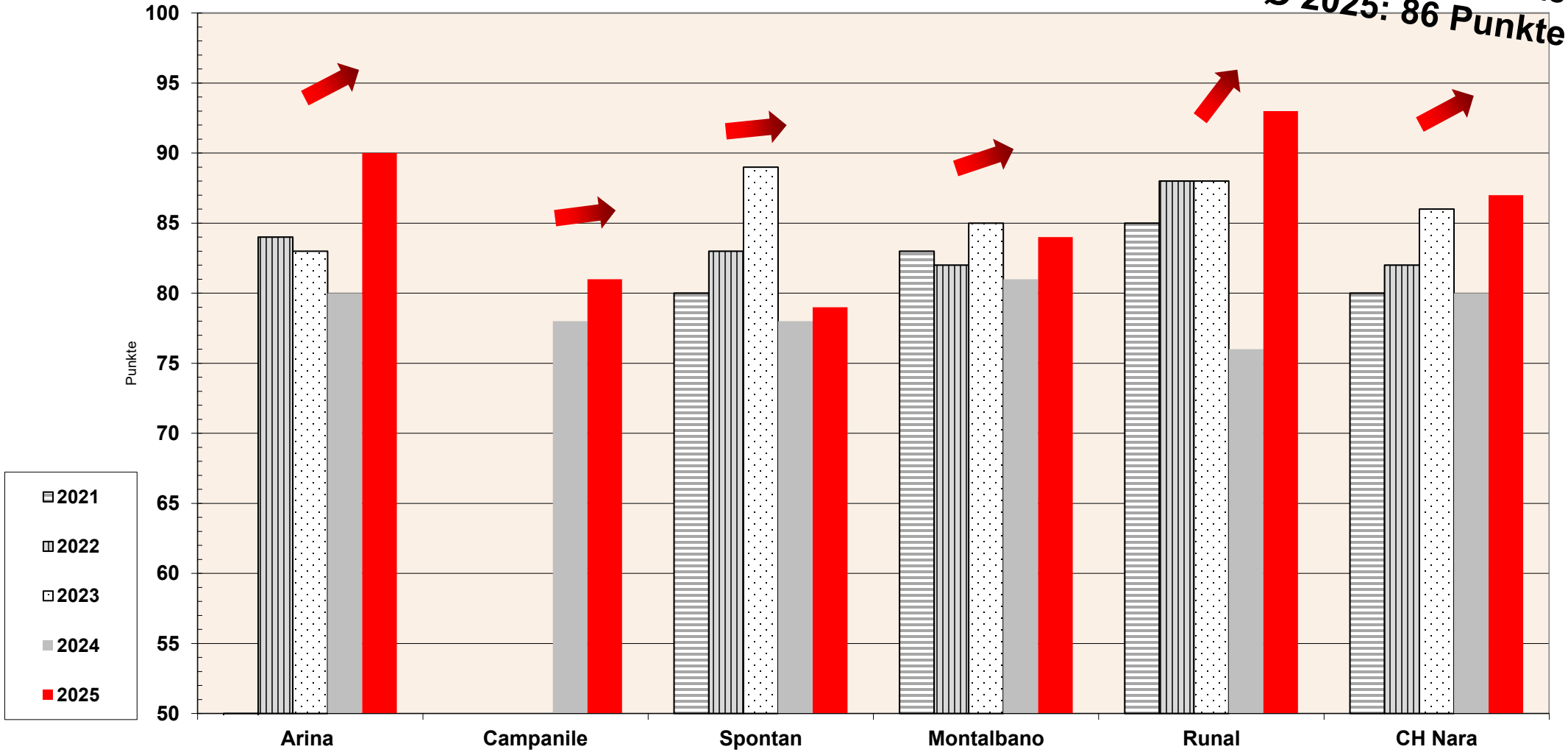
Date **Datum**	26.10.2025	**Variété / Sorte: Spontan**		**N° d'essais** **Prüfnummer**	EQW-29-108
Type **Brotart**	550	**Frome du pain:** Kilo long **Brotform:** Kilogramm, lang		**Poids** **Prüfgewicht**	1016 g

Appréciations **Etat extérieur du pain / Äussere Beschaffenheit**					Points Punkte	Observations Beobachtungen
1. Couleur de la croûte / Farbe	☐ pâle	☐ grise	☐ foncée	☐ irrégulière	9	
(homogénéité) Oui	☐ _____					
2. Forme et aspect / Form und Stand	☐ large	☑ plat	☐ étroit	☐ irrégulière	7	un peu
(homogénéité) Oui	☐ _____		☐ rond	☐ allongé		
3. Déchirure et coupe / Riss im Schnitt	☐ borgne	☐ forte	☐ faible	☐ irrégulière	9	
(homogénéité) Oui	☐ _____		☐ sauvage	☐ inexistante		
4. Volume / Volumen	☐ petit	☐ faible	☐ moyen	☐ plus	7	3395 ml
	☐ _____		☐ élevé	☐ très élevé		7 Points/Punkte
5. Croûte / Kruste	☑ coriace	☐ dure	☐ molle	☑ dessechée	6	
	☐ _____		☐ accolée	☐ indéfinie		

Gebäckeigenschaften, Ø-Muster

Gesamtpunktzahlen (max. 100 Punkte)

Ø 2022: 83 Punkte
Ø 2023: 87 Punkte
Ø 2024: 79 Punkte
Ø 2025: 86 Punkte



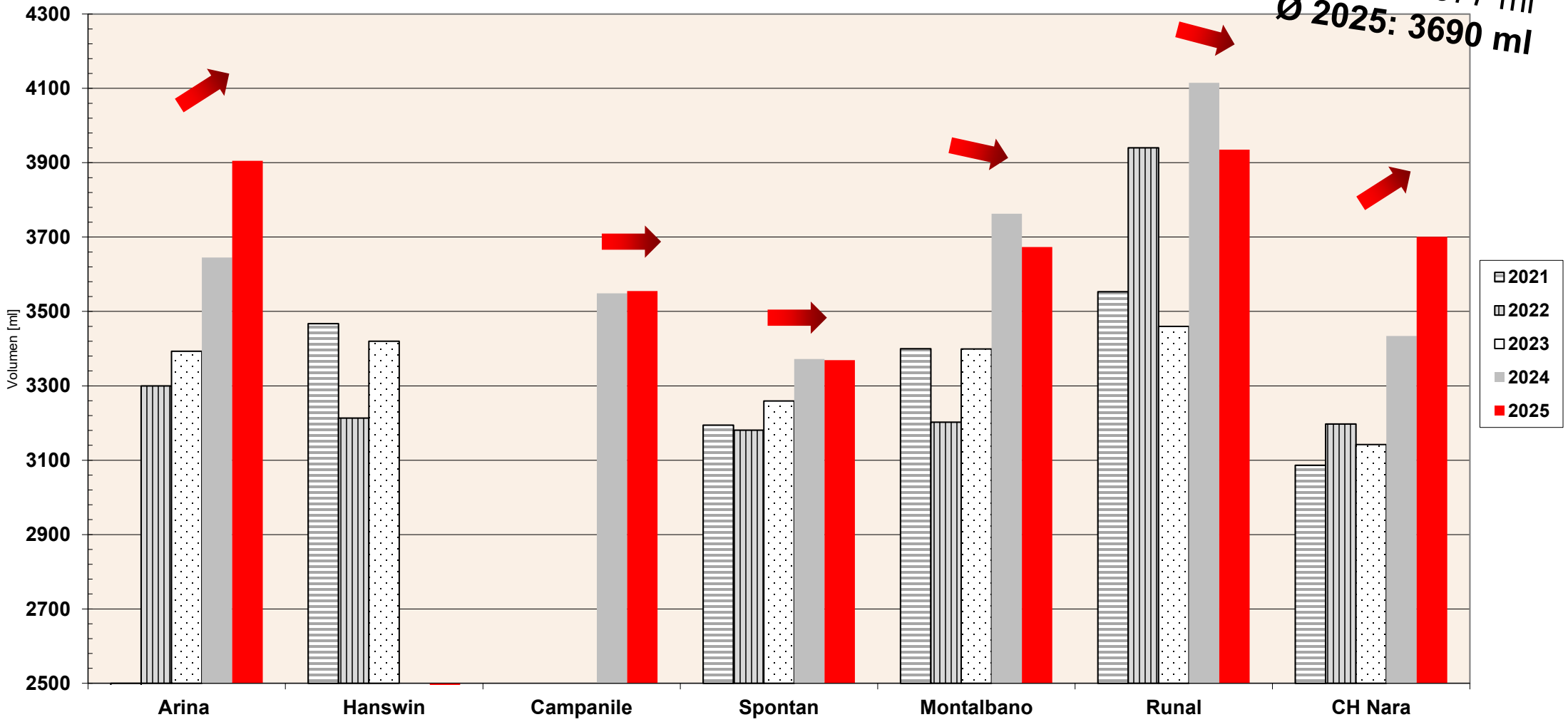
Gründe für die Punkte-Unterschiede zur Vorjahresernte:

- ✓ Form und Stand: tendenziell besserer Stand
- ✓ Riss / Ausbund: ausgeprägt, regelmässig bis leicht unregelmässig
- ✓ Krumenstruktur ist genügend bis sehr gut
- ✓ Kruste: etwas zäh
- ✓ Porung: etwas unregelmässig
- ✓ Geruch und Geschmack: sehr gut bis etwas fade
- ✓ Volumenausbeute ist ansprechend

Volumenausbeute / kg Brot, Ø-Muster

Volumen pro kg Brot in ml

Ø 2022: 3231 ml
Ø 2023: 3286 ml
Ø 2024: 3577 ml
Ø 2025: 3690 ml



Sorte/Region/Gesamtpunktzahl

Arina / Region 4
90 Punkte

Campanile / Region 4
86 Punkte

Spontan / Region 4
85 Punkte

Ø 2022: 83 Punkte
Ø 2023: 87 Punkte
Ø 2024: 79 Punkte
Ø 2025: 86 Punkte

Montalbano / Region 2
90 Punkte

Runal / Region 5
93 Punkte

CH Nara / Region 2
90 Punkte

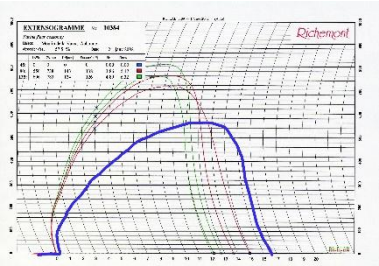
CH Nara / Region 4
90 Punkte

Agenda:

- Backversuche
- **Verarbeitungstipps**

Verarbeitungstipps: Teigoptimierer

- **Acerola, Ascorbin**
  In der Tendenz etwas stabilere Glutenstruktur und leicht rückläufige Glutengehalte.
  – *Korrektur für besondere Bedürfnisse und Triebführungen vor allem in der Kältetechnologie (Mehlzertifikate prüfen).*
- **Aktives Gerstenmalz (Malzmehl und Flüssigmalz), Enzyme**
  Enzymaktivität regional sehr unterschiedlich!
  – *Korrekturen auf Müller- und Bäckerstufe, gezielt auf die Weizenmischung abstimmen.*
- **Trockengluten**
  Fehlende Feuchtklebermenge gezielt ausgleichen
  – *Individuelle Beigabe prüfen (Weizenqualität/ Triebführungsart/Kundenbedürfnisse/Wasseraufnahme)*

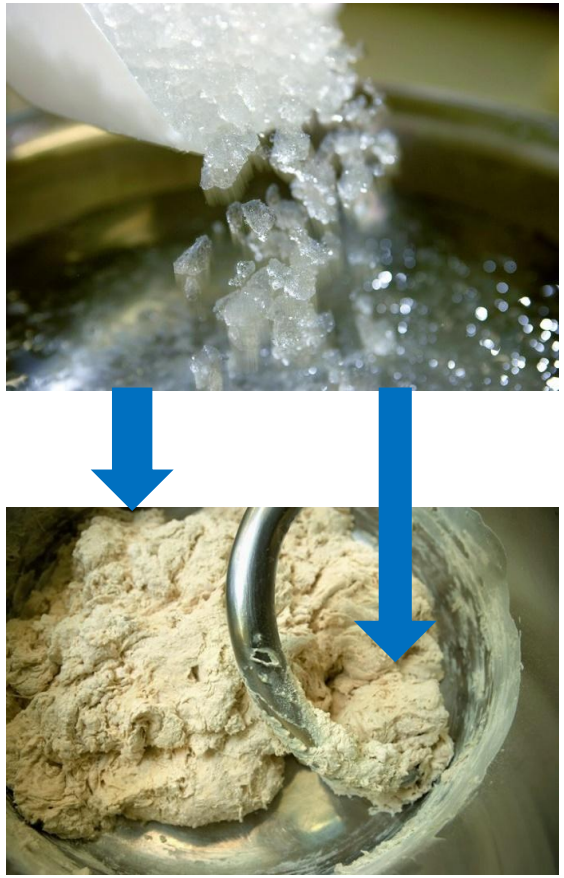


Verarbeitungstipps: Teigausbeute

Im Durchschnitt auf Vorjahresniveau sowohl auch im Fünfjahres-Durchschnitt.

Sortenbedingte Unterschiede!

- *Generell müssen die Teigausbeuten in diesem Jahr nicht gross verändert werden. Die Mehlkennzahlen sollten speziell in Bezug auf diesen Punkt überprüft werden, um die von der Mühle vorgenommenen Mischungen und Ausgleiche zu berücksichtigen.*



Verarbeitungstipps: Knetung

Ausgeglichene Knetstabilität! *(ausser Spontan)*

- *Mischzeit (1. Maschinengang) normal*
- *Knetzeit (2. Maschinengang) normal*

Der Knetprozess muss gut im Auge behalten und auf die vorliegenden Farinogrammwerte angepasst werden.

Teigprobe in der Umstellungsphase (alte auf neue Ernte) ist unumgänglich!

Verarbeitungstipps: Gärverlauf

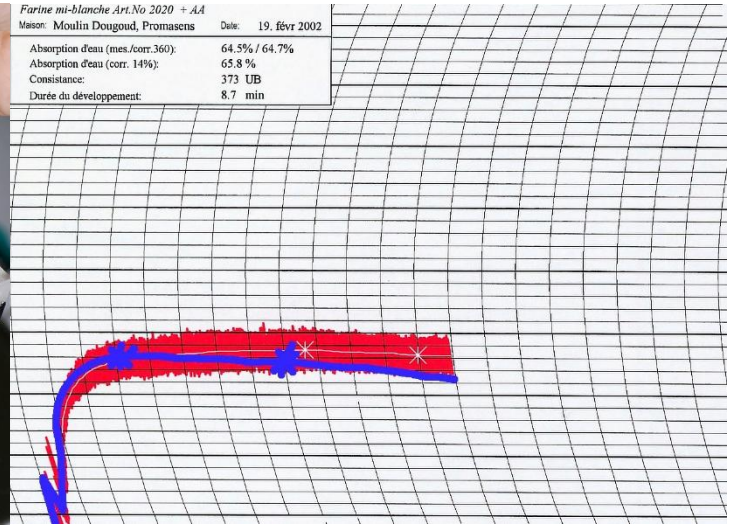
- **Teigtemperatur**
  (Basis: kurz, direkt) 24–27 °C
- **Stockgare**
  Status quo
- **Aufziehen**
  Kann sich positiv auswirken. Auch hier gilt, dass die Mehlkennzahlen ausschlaggebend sind.
- **Stückgare**
  Normal. Teiglinge ziehen schön auf.
- **Kältetechnologie**
  Status quo
- **Vorteige**
  Zugabe von Vorteigen wie fermentierte Teige / Hebel oder Sauerteige haben einen positiven Einfluss *auf die Glutenstruktur (Ansäuerung – Stabilisierung). Gleichzeitig verbessern sich auch die nutritiven Eigenschaften und die Aromenbildung.*

Verarbeitungstipps: Backen

- **Ofentemperatur**
  - Standardtemperatur ist zu empfehlen (hohe Anfangstemperatur und dann nach ca. 1/3 der Backzeit Temperaturreduktion).
  - Für unkorrigierte Mehle / ohne Zusatz von aktiven Malzprodukten tendenziell leicht höhere Backtemperatur

- **Backdauer**
  Standard (Pfund: 50 Min. / Kilogramm: 60 Min.)

Fazit



Fragen Sie Ihre Mühle, die Mehlkennzahlen oder Richemont!

Zum Schluss noch dies:

Bildung digital – richemontplus.com

Hochwertige Lernvideos, praxisnahe Rezepte und spannende Fachartikel.

Jetzt Abos entdecken.

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit……

und wir helfen gerne weiter!

knecht@richemont.swiss

dossenbach@richemont.swiss

Richemont