



Hans Peter Berizzi, geschäftsführender Gesellschafter der Eduard Walter KG.



oben: Mehl Type 550, Weizenkorn



unten: agglomeriertes HP-Mehl, HP-Mehl

> HP-Mehl im fachmännischen Urteil:

- > Kleber wird gestärkt
- > höhere Wasseraufnahme, dadurch längere Frischhaltung
- > Zeitfenster für Gare breiter
- > sichereres Gashaltevermögen
- > Teige werden elastischer und maschinengängiger
- > Croissants reißen nicht an den Wicklungen
- > Wasser in TK-Teiglingen wird besser gebunden und kristallisiert besser
- > verbessert Gashaltevermögen in Roggenteigen.

Urteil von Ulrich Gerhardt, Unternehmensberater mit Schwerpunkt Produktentwicklung und Produktionsoptimierung.

Protein-Power



Die Walter-Mühle aus Böhl-Iggelheim gilt unter Großbäckern als Geheimtipp. Die dort seit drei Jahren produzierten Hoch-Protein-Mehle erhöhen die Wasseraufnahmefähigkeit der Teige und machen sie gleichzeitig maschinengängiger.

„Innerhalb von zehn Minuten zieht der Teig leicht an, wird trocken und wollig und ist dann bei höherer Wasseraufnahme deutlich maschinengängiger.“ Hans Peter Berizzi, geschäftsführender Gesellschafter der Walter-Mühle aus dem pfälzischen Böhl-Iggelheim, verfolgt aufmerksam die Erfahrungen, die seine Kunden mit HP-Mehl machen. Vor drei Jahren brachte der Müllermeister und in der Schweiz ausgebildete Müllereitechniker die Spezialität auf den Markt.

HP-Mehle sind ein Proteinkonzentrat aus herkömmlichem Mehl. Dazu werden in einem Windsichter mit Unterdruck über mehrere Zykone die Proteinteile des Mehls vom Rest differenziert. Das Ganze ist ein rein physikalisches Verfahren und HP-Mehl auch nicht deklarationspflichtig.

Was rauskommt, ist ein feines Pulver mit einer Korngröße von 20 bis 90µ und einer Feuchte von 12%. Je nach Fettzugabe werden auf die Mehlmenge gerechnet 0,2 bis 1,5% zugesetzt. Leichter dosierbar ist das im Wirbelschichtbett agglomerierte Spritzgranulat aus HP Mehl, das nur mehr 9% Feuchte aufweist. Dieses Granulat lässt sich bei Bedarf auch als Trägerstoff für andere Ingredients nutzen, die sich damit leichter im Teig verteilen lassen.

Das Hoch-Protein-Konzentrat, egal ob nun als Pulver oder als rieselfähiges Agglomerat, stärkt vor allem die Kleber im Teig, erhöht die Wasseraufnahmefähigkeit und verlängert damit die Frischhaltung. Ulrich Gerhardt, Unternehmensberater mit Schwerpunkt Produktentwicklung und Produktionsoptimierung, hat die Proteinmehle ausführlich in der

Praxis getestet. „Die Teige kleben weniger, das Gashaltevermögen wird besser und das Zeitfenster für die Gare breiter. Ausgesprochen gute Erfahrungen machte Gerhardt auch beim Einsatz für TK-Teiglinge. „Das Wasser“, so Gerhardt, „wird nicht nur besser gebunden, sondern kristallisiert auch deutlich besser. Croissantteige, über Nacht und ohne Backmittel geführt, werden elastischer und reißen nicht an den Wicklungen.“

Selbst bei Roggenteigen zeigt ein Zusatz von 0,5% bereits positive Auswirkungen auf das Gashaltevermögen und damit auf das Volumen der fertigen Brote. Technologisch sind Hoch-Proteinkonzentrate damit Alternative und Ergänzungen zu herkömmlichen Backmitteln. ■

> Brötchenteig mit HP-Mehl

- 100 kg Mehl
- 58 l Wasser (nach Mehlqualität)
- 2,2 kg Salz
- 2,5 kg Fett
- 4,0 kg Presshefe
- 1,2 kg HP-Mehl
- 1,5 kg handelsübliches Brötchenbackmittel

ohne Backmittel:
2 bis 2,2 kg HP-Mehl + 1,5 kg Vollmilchpulver

- Spiralknetter 2 plus 6 Minuten
- Teigtemperatur 24 - 25°
- Teigruhe 10 - 15 Minuten
- Aufarbeiten über Brötchenanlagen
- Absetzen wie gewohnt
- Ruhiges Garen bei 28 - 30°C
- Abbacken oder Gärunterbrecher
- Gärunterbrecher bei 8°C beginnen

Quelle: Ulrich Gerhardt Consulting GmbH - Bakery Management Consult -