

## Welchen Anspruch haben Bäcker an das Volumen von Kleingebäck?

„Bei Kleingebäck sind Gebäckvolumen von 630 – max. 700 ml / 100 g Mehl empfehlenswert.

Kleinere Volumen gehen mit einer besseren Gebäckstruktur (weniger luftig) einher und fördern die Aromausprägung.“

Quelle: Richtlinien des Vereins **Die Bäcker**. Zeit für Geschmack

# Richtwerte für Weizenmehl Type 550

## Eignung für Langzeitführungen und GU

Proteingehalt in TS	mind. 12 %
Feuchtkleber	mind. 28 % (für Brötchen sonst 26-28 %)
Sedimentationswert	mind. 35 Eh
Amylogramm	800-900 AE (für Brötchen ohne Langzeitführung 500-600 AE)
Fallzahl	mind. 320 s
Wasseraufnahme	mind. 55 %

## Richtwerte für Weizenmahlerzeugnisse / Standard Eignung für Brot

Proteingehalt in TS	mind. 10,5 %
Feuchtkleber	mind. 23 % (für Brötchen mind. 28 %)
Sedimentationswert	mind. 30 Eh
Glutenindex	mind. 60
Fallzahl	220 – 300 s
Feuchte	max. 14,5 %