

Årgångsmjöl för hantverksbakning – konsten att sälja unika spannmålsprodukter

Caroline Lindö, Brödlabbet



Möjligheterna

- Kulturspannmål är unika – det ger fantastiska möjligheter att skapa unika produkter
- Marknadsföringsfördelar – varje parti spannmål har sin egen historia
- Småskalighet ger utrymme för direktkommunikation i förädlingskedjan



Utmaningarna

- Variationer i bakningskvalitet mellan sort, fält, gård, år och malningsmetod
- Konsumenter och bagare är vana vid en standardiserad råvara
- Bakningstekniken behöver anpassas efter råvarans egenskaper
- Inte alla spannmålspartier håller tillräckligt hög kvalitet för bakning, hur kan vi utnyttja även dem till människoföda?
- Odlare, mjölnare och bagare saknar ofta insikt i och förståelse för varandras hantverk – kommunikationssvårigheter

Spannmålskvalitet

HÅLLBARHET

SUNDHET

INFORMATION &
KOMMUNIKATION

SENSORIK

NÄRINGSVÄRDE

GLUTEN –
MÄNGD & KVALITET

FALLTAL

VATTENUPPTAGNINGS-
FÖRMÅGA

Lösningalternativ: Jämna ut och standardisera kvaliteten genom att blanda partier



- Enklare för bagaren
- Gott utnyttjande av spannmålsresursen – högre kvaliteter får stötta lägre



- Förlorar delvis unicitet
- Kräver resurser för blandning

Lösningalternativ: Sälja unika partier med hjälp av information, kunskap och kommunikation



- Bevarar unicitet
- Hela spannmålsresursen kan utnyttjas, men till olika ändamål



- Inte alla partier kan säljas till alla
- Kräver mer kunskap och kommunikation i hela kedjan

Ett gott exempel - Gullimunn Urkorn

- På nordgränsen av matspannmålsproduktion
- Sammanslutning av ekologiska odlare
- Säljer rena partier

"Allt spannmål vi producerar ska användas till människoföda"



Framgångskoncept

Information

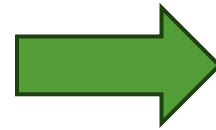
- Analyser
- Strukturerad provbakning

Kommunikation

- Distribution av provbakningsrapport
- Lanseringsevent
- Direktkommunikation med kunder

Kunskap

- Allt är inte till salu till alla
- Bakningskurser



Samarbete som ger gott utnyttjande av resurserna, förståelse och respekt för varandra och ett roligare och intressantare arbete för alla i kedjan

Strukturerad provbakning

- En provbakningsledare som ansvarar för planering, genomförande och dokumentation
- Alla sorter bakas för sig och utvärderas med avseende på bakningskvalitet och sensorik
- Jäst vs surdeg
- Det som inte lämpar sig för brödbakning testas för gröt, pasta, pannkakor, våfflor, kakor, knäckebröd mm
- Dokumentation!
- Själva provbakningen kan också användas som kompetenshöjnings- och marknadsföringsevent





Exempel på resultat: Dala lantvete falltal 63



Lanseringsevent

- Sammanfattning av odlingsåret
- Resultatet av provbakningen presenteras
- Provsmakning och mingel
- Bagare, hemmabagare, odlare, lokalpolitiker och andra intressenter inbjudna
- Pressrelease





2022 ÅRS KORNSKÖRD

Rapport av provbakning 10-12 mars 2023

Caroline Lindö, Brödlabbet



Inledning

Kornåret 2022 - förutsättningar

Kornåret 2022 i Trøndelag var mycket utmanande. En sen och kall vår följdes av en regnig sommar, men tack vare en fin september kunde ändå en stor del av skörden tröskas och resultatet av kornanalyserna är förvånansvärt bra med tanke på omständigheterna.

Varför provbakning?

Mjöl är en levande råvara och många faktorer samspelar för att avgöra bakkingskvaliteten. Laboratorieanalyser ger vägledning men säger inte allt. I Gullimunnns hantverksmässiga mjölproduktion mals enstaka partier för försäljning. Ingenting tillsätts och partier blandas inte. Då kan bakkingsegenskaperna skilja mycket mellan partier och årgångar. Det är hantverksbagarens arbete att lära känna mjölet och anpassa bakkingsmetoden så att mjölets fulla potential uppnås i slutprodukten, men som en hjälp och vägledning till bagaren genomför Gullimunn varje år en systematisk provbakning för att beskriva de olika partiernas egenskaper, potential och tänkbara användningsområden. I år är provbakningen utförd tillsammans med Caroline Lindö på Brödlabbet.

Provbakade kornpartier

Kornparti	Protein (%)	Falltal (s)	Sidhänvisning
Höstspelt Ner-Salberg	13.6	259	
Höstspelt Fuldseth	14.7	283	
Höstspelt NAF samdrift	12.3	261	
Höstspelt Kvitvang	15.4	232	
Gotland vårspelt Bjerkem	15.2	96	
Gotland vårspelt Rølia	13.7	220	
Dala lantvete Bjerkem	13.7	63	
Domen bygg Fuldseth			
Gotland emmer vit Rølia	13	181	
Population tidig vårvete Bjerkem	12.1	140	
Blå vete Kvitvang	13.1	78	
Blå vete Bjerkem	12.7	83	
Purpurvete Bjerkem	11.9	73	
Babushka nakenbygg Bjerkem		422	
Ella vete Kvitvang	11.9	63	
Runar vete Bjerkem	11	169	

Gotland vårspelt Rølia

Protein 13.7 Falltal 220

Bakningskvalitet: Stabilt gluten som kan ta mycket vatten. Degen ända mjuk och töjbar. Lättbakat mjöl som kan passa till söta vetedegar. Går utmärkt att baka med både surdeg och jäst.

Brödets kvalitet och sensorik: Mjukt, saftigt och elastiskt bröd. Smaken är mild med tydliga mineraliska toner som gör att det skiljer sig märkbart i smaken från de andra speltpartierna.

Siktat mjöl (surdeg):



Sammalt mjöl (surdeg):



Caroline Lindö, Brödlabbet

www.brödlabbet.se

caroline@brödlabbet.se

Facebook och Instagram: @brodlabbet

