

1.	Inhalt/Impressum <i>Content/Imprint</i>	2
2.	Editorial <i>Editorial</i>	3
3.	Teigrheologie und Backeigenschaften <i>Review: Dough Rheology and Breadmaking</i> Bogdan Dobraszczyk	4
4.	Methode zur Festlegung der Wasseraufnahme von Roggenmahlerzeugnissen <i>Method for the determination of the water absorption of rye-milled products</i> Mun-Yong Kim, Walter Freund	20
5.	Gluten-free pastry: News from research <i>Glutenfreie Backwaren: Aktuelles aus der Forschung</i> Stefan Horstmann und Elke Arendt	32
6.	Determination of moisture in cereal products <i>Feuchtebestimmung in Getreidemahlprodukten</i> Heinz-Dieter Isengard	46
7.	Relativizing the importance of the hectolitre weight as a quality character in milling and processing of oats (<i>Avena sativa</i> L.) <i>Relativierung der Bedeutung des Hektolitergewichtes als Qualitätscharakter beim Fräsen und Bearbeiten von Hafer</i> Steffen Beuch	56
8.	New Microbaking System – for structural analysis of high viscose starch based products during heating <i>Neues Microbaking System - zur strukturellen Analyse von hochviskosen Produkten auf Stärkebasis beim Erhitzen</i> Markus Schirmer	62
9.	Falling and viscosity as value indicators for Expanded extrudates <i>Fallzahl und Viskosität als wertgebende Indikatoren für expandierte Extrudate</i> O. Schweigert, N. Bostelmann und K. Lösche	70
10.	46. Scientific information meeting in Berlin <i>46. Wissenschaftliche Informationstagung in Berlin</i> Heike van Braak	75
11.	Crafting baking in Zambia - an experience report <i>Handwerkliches Backen in Sambia – ein Erfahrungsbericht</i> Stefanie Elischer	81
12.	Grain quality and their processing properties in the bakery <i>Getreidequalität und ihre Verarbeitungseigenschaften in der Bäckerei</i> Kommentar Prof. Dr. Klaus Lösche	84
13.	Cereal Science Events Calendar 2017 - 2021 M. Hikmet Boyacioglu	87