

Mehle und deren Verwendung

Weizenmehl Type 405

Auch Auszugsmehl oder Haushaltsmehl genannt, hat einen hohen Stärkeanteil und ist ideal für Kuchen, Feingebäck und Weißbrot.

Weizenmehl Type 550 (Brötchenmehl)

Der Unterschied ist kaum von Type 405 bemerkbar, ist jedoch kräftiger im Geschmack. Eignet sich hervorragend für, Brötchen, Weißbrot, Hefezopf und Plätzchen.

Weizenmehl Type 812

Ist ein helles Brotmehl für Halbweißbrot oder Zwiebelkuchen und Flammkuchen.

Weizenmehl Type 1050

Ein dunkles Brotmehl für Liebhaber deftiger Brote.

Dinkelmehl 630

Ist ideal geeignet zum Backen von Brötchen, Weißbrot, Hefezopf, Kuchen und feinen Gebäcken.

Dinkelmehl 1050

Eignet sich zum Backen von deftigem Brot.

Roggenmehl 997

Helles Roggenmehl für luftig lockere Roggenbrote bzw. Brotmischungen.

Roggenmehl 1150

Kann mit Weizenmehl zu einem hellen Mischbrot verbacken werden.

Roggenmehl 1370

Eignet sich für dunkle schmackhafte Mischbrote.

Vollkornmehl aus Weizen, Dinkel oder Roggen

Vollkornmehl besteht aus dem ganzen Getreidekorn, ist hoch ausgemahlen und sehr kräftig im Geschmack. Da hier der wertvolle Keim und die ganzen Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe noch enthalten sind, sollte es möglichst schnell aufgebraucht werden. Diese Brote bleiben länger frisch, da die zerkleinerte Kleie die Feuchtigkeit speichert.

Pizzamehl

Besteht aus Weizenmehl 550, Weizendunst und Durumgrieß

Weizendunst

Oder auch Spätzle-mehl bzw. doppelgriffiges Mehl genannt wir. Es ist auch für Beimischen in Hefe- und Kleingebäck geeignet. Es ist ein feinkörniges, rieselfähiges Mahlprodukt, das etwas größer ist als Mehl.

Sauerteig

Sauerteig wird mit dunklen (Roggen)mehl und Wasser angesetzt und zählt zu den ältesten Triebmitteln. Es wird hauptsächlich zum Backen von Roggenbroten verwendet. Sauerteigbrote sind würziger, schmackhafter und bleiben länger frisch weil das enthaltene Eiweiß durch Sauerteig besser aufgeschlossen wird.