

## 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 wird. Es ist auch für Beimischen in Hefe- und Kleingebäck geeignet. Es ist ein feinkörniges, rieselfähiges Mahlprodukt, das etwas gröber 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 Roggenbrot verwendet. Sauerteigbrote sind würziger, schmackhafter und bleiben länger frisch weil das enthaltene Eiweiß durch Sauerteig besser aufgeschlossen wird.