

DIE WOLFMÜHLE MEHLFIBEL

Welche Mehltypen sind für welche Backwaren am besten geeignet?



WEIZEN

Hiermit gelingt es immer. Ob für Kuchen oder Gebäck, Hausfrauen sind seit Generationen davon begeistert. Durch sorgfältige Auswahl der Weizensorten und die spezielle Aufbereitung empfehlen wir Weizenmehl für jede Art der Hausbäckerei.



Type 405



Österreich Type W 480



Italien tipo 00

Klassisches Haushalts-, Kuchenmehl, beste Backeigenschaften, hohes Bindevermögen. Auch als Pizzamehl verwendbar.



Type 550



Österreich Type W 700



Italien tipo 0

Traditionelles Vielzweckmehl für Backbetriebe und Haushalt.

Für feinporig, lockere Teige, für helle Brotsorten, Brötchen und Kleingebäcke mit goldbrauner Kruste



Type 812



nicht geführt



Italien tipo 1

Speziell für Profizwecke, für helle Brote



Type 1050



Österreich Type W 1600



Italien tipo 2

Für dunklere Mischbrote und herzhaftere Backwaren

Vollkornmehl ohne Typisierung

Für Vollkorngebäcke mit lockerer Krume und Brote. Die Typisierung fehlt, da das ganze Korn mehlfein vermahlen wird. Von der EU wurde die sogenannte Vollkorn-Definition festgesetzt: Nachdem Spelzen und Hülsen entfernt sind, wird das Vollkornmehl aus ganzen Körnern inklusive Keimling gewonnen, daher bedarf es keiner Typisierung.

Das Vollkornmehl ist daher nicht nur sehr gesund und sättigend, sondern eignet sich auch sehr gut zum Brot selber backen. Für dunkle Vollkornbrote und Vollkorngebäcke mit lockerer Krume.

Dunst führt die hellste Typisierung, Weizen 405

Dunst ist ein Zwischenprodukt bei der Weizenvermahlung und entsteht wie Grieß während des Vermahlungsvorgangs. Wird er weiter zerkleinert, so wird daraus feines (glattes) Mehl. Die Bezeichnung griffiges Mehl wird im Gegensatz zu glattem oder schliffigem Mehl für Dunst oder gröbere Mehle verwendet. Denn deren Partikel kann man zwischen den Fingern fühlen. Die Bezeichnung doppelgriffiges Mehl bedeutet jedoch immer Dunst.

Für Biskuit, Spätzle, Strudel, Fein- und Mürbegebäck.

Grieß

Als Grieß bezeichnet man Bruchstücke des Getreidekorns mit einer Größe von 0,3 – 1 mm. Grieß entsteht als Zwischenprodukt bei der Getreidevermahlung und wird in weiteren Mahlgängen zu feinem Grieß, Dunst und schließlich zu feinem Mehl zerkleinert.

Für Aufläufe, Knödel, Frischteignudel und klassischem Brei.

Schrot vom vollem Korn - fein/mittel/grob

Schrot ist grob zerkleinertes Getreide, von sehr grob bis sehr fein, wird das ganze Korn je nach Verwendung geschrotet. Alle Bestandteile des ganzen Korns verbleiben im Schrot inklusive des Keimlings.

Ein Urgetreide neu entdecken. Dinkel zeichnet sich durch seinen einzigartig nussartigen Geschmack aus. Das Korn reift im Spelz heran, eingepackt in eine natürliche Schutzschicht. Große Beliebtheit genießt Dinkelmehl in der gesundheitsbewussten Ernährung aufgrund der guten Verträglichkeit seiner Inhaltsstoffe. Verwenden Sie Dinkel in der Küche wie das bekannte Weizenmehl.

| | | |
|---|---|--|
|  Type 630 |  Österreich Type D 700 |  Italien tipo bianca |
| Vielseitiges, helles Haushaltsmehl für Brot, Kuchen und Kleingebäcke. Auch als Pizzamehl verwendbar | | |
|  Type 812 |  nicht geführt |  nicht geführt |
| Herzhaftere Mehlsorte, meist zum Brotbacken verwendet | | |
|  Type 1050 |  Österreich Type D 1500 |  nicht geführt |
| Dunkleres Mehl für Herzhaftes und Pikantes | | |



Vollkornmehl ohne Typisierung

Für Vollkorngebäcke mit lockerer Krume und Brote. Die Typisierung fehlt, da das ganze Korn mehlfine vermahlen wird. Von der EU wurde die sogenannte Vollkorn-Definition festgesetzt: Nachdem Spelzen und Hülsen entfernt sind, wird das Vollkornmehl aus ganzen Körnern inklusive Keimling gewonnen, daher bedarf es keiner Typisierung.

Das Vollkornmehl ist daher nicht nur sehr gesund und sättigend, sondern eignet sich auch sehr gut zum Brot selber backen. Für dunkle Vollkornbrote und Vollkorngebäcke mit lockerer Krume.

Dunst führt die hellste Typisierung, Dinkel 630

Dunst ist ein Zwischenprodukt bei der Dinkelvermahlung und entsteht wie Grieß während des Vermahlungsvorgangs. Wird er weiter zerkleinert, so wird daraus feines (glattes) Mehl. Die Bezeichnung griffiges Mehl wird im Gegensatz zu glattem oder schliffigem Mehl für Dunst oder gröbere Mehle verwendet. Denn deren Partikel kann man zwischen den Fingern fühlen. Die Bezeichnung doppelgriffiges Mehl bedeutet jedoch immer Dunst.

Für Biskuit, Spätzle, Strudel, Fein- und Mürbegebäck.

Grieß

Als Grieß bezeichnet man Bruchstücke des Getreidekorns mit einer Größe von 0,3 – 1 mm. Grieß entsteht als Zwischenprodukt bei der Getreidevermahlung und wird in weiteren Mahlgängen zu feinem Grieß, Dunst und schließlich zu feinem Mehl zerkleinert.

Für Aufläufe, Knödel, Frischteignudel und klassischem Brei.

Schrot vom vollem Korn - fein/mittel/grob

Schrot ist grob zerkleinertes Getreide, von sehr grob bis sehr fein, wird das ganze Korn je nach Verwendung geschrotet. Alle Bestandteile des ganzen Korns verbleiben im Schrot inklusive des Keimlings.





ROGGEN

Das rundum gesunde Korn mit dem kräftig, herzhaftem Geschmack. Die beste Grundlage für ein deftiges Landbrot. Mit dem Roggen-Nudelmehl können Sie auch die bayerischen Schmalzgebäcke wie zum Beispiel Hauberlinge, Auszogne, Schuxn oder ähnliches backen.



Type 610



Österreich Type R 500



Italien tipo 0

Das hellste Roggenmehl ist ideal zum Backen für bayerisches Schmalzgebäck oder für Vinschgauer Brötchen. Auch helle Roggenbrote und -gebäck sind daraus ein Genuss.



Type 815



nicht geführt



nicht geführt

Feines Roggenmehl für Kleingebäcke mit heller Krume.



Type 997



Österreich Type 960



Italien tipo 1

Feines Roggenmehl für Kleingebäcke mit heller Krume. Für Roggen- und Roggenmischbrote, gemischt mit Weizenmehlen werden daraus Teige für herzhaft Mischbrote



Type 1150



Österreich Type 960



Italien tipo 2

Feines Roggenmehl für Kleingebäcke mit heller Krume. Für Roggen- und Roggenmischbrote, gemischt mit Weizenmehlen werden daraus Teige für herzhaft Mischbrote



Type 1370



Österreich Type 960



Italien tipo 2

Das dunkle Roggenmehl ist typisch zum Backen für herzhaft Roggen- und Mischbrote. Gut geeignet auch für die eigene Herstellung von Roggensauerteig.

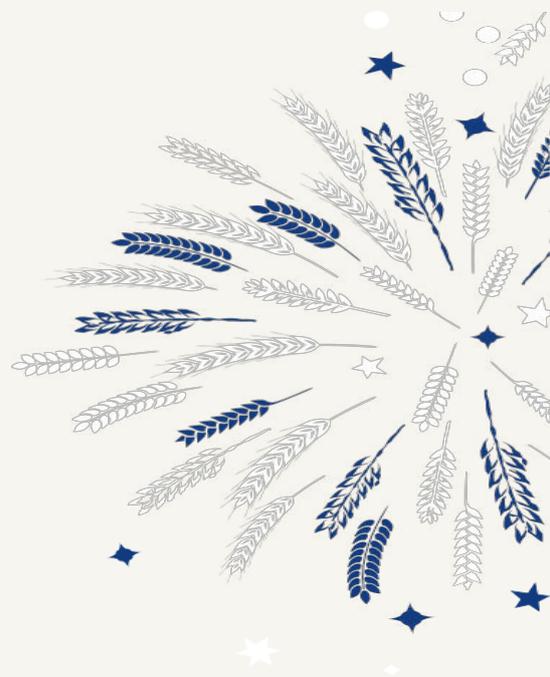
Vollkornmehl ohne Typisierung

Für Vollkorngebäcke mit lockerer Krume und Brote. Die Typisierung fehlt, da das ganze Korn mehlfine vermahlen wird. Von der EU wurde die sogenannte Vollkorn-Definition festgesetzt: Nachdem Spelzen und Hülsen entfernt sind, wird das Vollkornmehl aus ganzen Körnern inklusive Keimling gewonnen, daher bedarf es keiner Typisierung.

Das Vollkornmehl ist daher nicht nur sehr gesund und sättigend, sondern eignet sich auch sehr gut zum Brot selber backen. Ideal für alle Vollkornbrote, Schwarzbrote und dunkle Mischbrote.

Schrot vom vollem Korn - fein/mittel/grob

Schrot ist grob zerkleinertes Getreide, von sehr grob bis sehr fein, wird das ganze Korn je nach Verwendung geschrotet. Alle Bestandteile des ganzen Kornes verbleiben im Schrot inklusive des Keimlings.



EMMER & KHORASAN WEIZEN „KAMUT“



Emmer ist ein Urgetreide und wurde wieder neu entdeckt. Als Zweikorn bekannt, ist es eine Pflanzenart aus der Gattung Weizen. Sein Geschmack ist vollmundig und buttrig. Für Kuchen aber auch Brot hervorragend geeignet. Es ist ein äußerst eiweiß- und mineralstoffreiches Getreide.

Vollkornmehl ohne Typisierung

Für Vollkorngebäcke mit lockerer Krume und Brote. Die Typisierung fehlt, da das ganze Korn mehlfine vermahlen wird. Von der EU wurde die sogenannte Vollkorn-Definition festgesetzt: Nachdem Spelzen und Hülsen entfernt sind, wird das Vollkornmehl aus ganzen Körnern inklusive Keimling gewonnen, daher bedarf es keiner Typisierung.

Das Korn findet auch beim Bierbrauen und als Beilage zu Speisen Verwendung.

Grieß

Als Grieß bezeichnet man Bruchstücke des Getreidekorns mit einer Größe von 0,3 – 1 mm. Grieß entsteht als Zwischenprodukt bei der Getreidevermahlung und wird in weiteren Mahlgängen zu feinem Grieß, Dunst und schließlich zu feinem Mehl zerkleinert.

Für Aufläufe, Knödel, Frischteignudel und klassischem Brei.



Schrot vom vollem Korn - fein/mittel/grob

Schrot ist grob zerkleinertes Getreide, von sehr grob bis sehr fein, wird das ganze Korn je nach Verwendung geschrotet. Alle Bestandteile des ganzen Korns verbleiben im Schrot inklusive des Keimlings.

