

Gutes Brot selbst backen

Bekannte Mehlsorten in Österreich

Mehlsorten

Eigenschaften

A. Weizenmehle

1. Weizenmehl glatt Type 700	Geringer Anteil an Randschichten, feine Körnung, hohes Bindevermögen. Am häufigsten verwendetes Kochmehl – Strudel, Mehlspeisen, Backwaren.
2. Weizenmehl extra für Kuchen Type 480	Feine Körnung, hochwertige Inhaltsstoffe durch Vermahlen bester Weizensorten. Hohes Bindevermögen der im Ofen entstehenden Gase, dadurch gutes Volumen des Gebäcks.
3. Weizenmehl doppelgriffig Type 480	Grobe Körnung. Dadurch besonders geeignet, Flüssigkeiten aufzusaugen, Teige zu binden. Ideales Mehl für Knödel, Nudeln, Spätzln.
4. Dinkelmehl glatt Type 700	Feine Körnung, wie glattes Mehl zu verwenden. Wertvoller.
5. Weizenmehl Superback Type 480	Mischung von Weizenmehl Type 480 mit Dinkelvollkornmehl. Ein qualitativ wertvolles Mehl für alle Mehlspeisen.
6. Dinkel Vollmehl Bio	Hochwertiges Mehl, da voll vermahlene Mehl mit Keimling. Für Mehlspeisen und Backwaren.
7. Weizenvollkornmehl Type 1800	Voll vermahlene Korn mit Keimling, daher bald zu verbrauchen. Merke: Alle Vollmehle brauchen etwas mehr Flüssigkeit als helle Mehle mit niedrigerem Ausmahlungsgrad.
8. Weizenbrotmehl Type 1600	Enthält hohen Anteil an Randschichten, dunkles Brotbackmehl.

B. Roggenmehle

1. Roggenmehl Type 500	Ohne Randschichten, niedriger Ausmahlungsgrad. Geeignet für halbweißes Brot.
2. Normales Roggenmehl Type 960	Geringfügiger Anteil an Randschichten. Am meisten verwendetes Brotmehl.
3. Schwarzbrotmehl Type 2500	Hoher Anteil an Randschichten. Verbacken für dunkle Brote.

C. Schrote

1. Grahammehl	Weizenvollkornmehl. Volles Korn mit Keimling, grobe Körnung. Verwendung für Brote.
2. Roggenschrote	Mit grober oder feinerer Körnung. Voll vermahlene Körner mit Keimling. Verwendung für Brote.

Dazu gibt es noch ein reiches Angebot an verschiedenen Mehlen und Mischungen. Sie aufzuzählen würde den Rahmen sprengen.

Merken wir:

- Alle Mehle und Schrote (Grieß) mit niedriger Typenbezeichnung bestehen aus dem inneren Mehlkern ohne Keimling und sind daher arm an wertvollen Randschichten und Inhaltsstoffen.
- Alle Mehle mit hoher Typenbezeichnung und alle Vollkornmehle und Schrote beinhalten Randschichten und Keimling der Körner. Sie sind hochwertig, müssen aber bald aufgebraucht werden.
- Spezialmehle aus Buchweizen, Hafer, Gerste, Hirse usw. müssen entweder direkt beim Kauf hergestellt oder in der eigenen Mühle selbst gemahlen werden.

Verfasser: OSR Seraphine Putz (für telef. Rückfragen 03331/2720), HM Marianne Prantner, HM Ingrid Schmid.