

Verwendungstipps für unsere umfangreichen Mehlsorten

Getreide	Typen	Verwendung
Weizen	Kuchenhmehl/ T 405	klassisches helles Haushaltsmehl für Kuchen, Plätzchen, Biskuit, helle Fladenbrote... und zum Binden von Soßen
	T 550	backstarkes* Mehl, für Weißbrote (Toast, Baguette), helle Brötchen, sowie Hefengebäck und diverse Teige (Waffeln, Rührteig ...)
	T 812	helle Weizenbrote, Brötchen, herzhaftes Gebäck und Mischbrote**
	T 1050	dunkle Weizenbrote, pikante Kuchen, Quiche und Mischbrote**
	Ruchmehl	dunkles Brot schweizer Art, Type1400
	Vollkorn	dunkle Vollwert-Brote, Knäckebröt und Vollkorn-Nudeln (aus dem gemahleneen ganzen Korn)
Urkorn-Dinkel	hell	Kuchen, Plätzchen, Biskuit und Toast
	T 630	klassisches Haushaltsmehl für Kuchen, Plätzchen, Weißbrot
	T 1050	dunkle Brote, pikante Kuchen und Quiche
	Vollkorn	dunkle Vollwert-Brote, Knäckebröt und Vollkorn-Nudeln (aus dem gemahleneen ganzen Korn)
Grünkern	Mehl	Suppen
Urkorn-Emmer	hell	helle Brote, Brötchen und Baguette, sowie Kuchen und Plätzchen
	Vollkorn	dunkle Vollwert-Brote (aus dem gemahleneen ganzen Korn)
Roggen	T 1150	typische Bäckermehe für Brötchen & Brote (z.B. Pumpernickel)
	T 1370	für Mischbrote** (z.B. mit Weizen und Dinkel)
	Vollkorn	meist mit Sauerteigführung; lange Frischhaltung des Gebäcks
Weizen & Roggen	Buure-Brotmehl hell	klassisches Bauern-Brotmehl für helle / dunkle Brote
	Buure-Brotmehl dunkel	
Gersten	Malzmehl	Brotzugabe für besser Bräunung & Geschmack
Kartoffel	Mehl	Brotzugabe für bessere Frischhaltung, feinerer Geschmack
Traubenkern	Mehl	hochwertige Brotzugabe für Farbe und Geschmack
Mais	Mehl	Fladenbrot
Reis	Mehl	zum Binden von Suppen und Soßen, als Ersatz für Stärke
Soja	Mehl	zum Binden von Suppen und Soßen, Gebäckzugabe (Brote, Kuchen, Plätzchen)
Buchweizen	Mehl	Pfannkuchen, Gebäckzugabe (Brote, Kuchen...)
Kastanien	Mehl	Gebäckzugabe (Brote, Kuchen)
Kichererbsen	Mehl	Humus, Falaffel, Pfannkuchen

Generell gilt die Regel:

**Je höher die Typenzahl der Mehle, je dunkler,
je ballaststoff- & mineralstoffreicher,
je ernährungsphysiologisch wertvoller, ist das Mehl.**

Type 1050 bedeutet: in 100g Mehl sind 1050mg Mineralstoffe enthalten.

Vollkornprodukte haben keine Typenzahl . Dort sind immer soviele Mineralstoffe enthalten, wie das vermahlene Korn von Natur aus mitgebracht hat.

*backstark: hat einen hohen Proteinanteil

**Mischbrote: Mischung aus versch. Getreidesorten. In Baden meist Roggen & Weizen.