Informationen zum Thema Mehl

Was bedeutet das Wort Typ beim Mehl:
In der Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein gibt es das Mehl in Typen von 400 – 1700.
Beim Typ 1700 handelt es sich um ein Vollkornmehl. Je höher diese Zahl ist, desto dunkler ist das Mehl und enthält auch mehr Schalenteile vom Korn.

Aufbewahrungs-Tipp für Getreideprodukte:
Mehl, Griess, Dunst und ganze Körner müssen trocken und unter 16° oder im Tiefkühler aufbewahrt werden. Durch die Aufbewahrung im Tiefkühler ist das Produkt über Monate und über das Haltbarkeitsdatum hinweg haltbar! Einfach die Packung in den Tiefkühler stellen. Entnehmen Sie nur so viel vom Produkt, wie Sie gerade benötigen, den Rest einfach im Tiefkühler lassen. Bei der Verarbeitung sollte das Produkt Zimmertemperatur haben. **ACHTUNG: Nicht im Kühlschrank aufbewahren!**

Mischen verschiedener Mehltypen:
Um einen speziellen Mehltyp zu erhalten, können verschiedene Mehlsorten zusammengemischt werden. Z.B.: Weissmehl Typ 400 und Ruchmehl Typ 1200, zusammengerechnet ergibt es die Zahl 1600. Diese 1600 dann geteilt durch 2 (sind 2 Mehlsorten), ergibt einen Mehltyp von 800. Diese einfache Rechnung kann bei jedem Mehl angewandt werden.

Back-Star für perfekte Backwaren:
Der Back-Star ist ein Backhilfsmittel, das für alle Backwaren eingesetzt werden kann. Es verbessert die Teig- und Gärstabilität, das Backvolumen, den Ausbund, die Frischhaltung und die Tiefkühlung.
Dosierung: 4 g Back-Star pro 100 g eingesetztem Backmehl

Dinkelback für perfekte Dinkelbackwaren:
Der Dinkelback ist ein Backhilfsmittel, das für alle Dinkel-Backwaren eingesetzt werden kann. Es verbessert die Teig- und Gärstabilität, das Backvolumen, den Ausbund, die Frischhaltung und die Tiefkühlung.
Dosierung: 1 – 3 g Dinkelback pro 100 g eingesetztem Backmehl

Unser Mehl
- ist mit 100 % erneuerbarer Energie (Wasserkraft) produziert
- wird schonend auf Porzellan-Walzen ausgemahlen
- lassen wir laufend auf Güte und Qualität durch externe Labore überprüfen

enthält keine Emulgatoren, keine Mono- und Diglyceride, keine Phosphate, keine Genusssäuren und Geschmacksverstärker, keine Dickungsmittel und keine Haltbarkeitsmittel

Mehr erfahren über Tipps & Tricks unter www.mehlundfutter.ch/tipps-und-tricks