

# Spezialmehle

Alle Mehle entsprechen der Bäckerqualität.

Erhältlich in 1kg, 5kg, 10kg und 25kg Säcken

Die angegebene Typenbezeichnung gibt Aufschluss über den Mineralstoffgehalt des Mehles. Je höher die Type, umso dunkler das Mehl. Weissmehl Typ 405, Vollkornmehl Typ 1900.

Mehlsorte:	Zutaten:	Verwendung:
<b>Buremehl</b> Typ 700 helles Mehl	<b>Weizen</b> , Roggen, <b>Dinkel</b> alte Sorten	Brot
<b>Buremehl dunkel</b> Typ 1150 dunkles Mehl	<b>Weizen</b> , Roggen, <b>Dinkel</b> alte Sorten	Brot
<b>Dinkelmehl</b> Typ 700 helles Mehl	<b>Dinkel</b> alte Sorten	Brot, Zopf, Kuchenteig, Cake, Bisquits
<b>Dinkelruchmehl</b> Typ 1150 dunkles Mehl	<b>Dinkel</b> alte Sorten	Brot
<b>Dinkelvollkornmehl</b> Typ 1800 Vollkornmehl	<b>Dinkel</b> alte Sorten	Brot
<b>Roggenmehl hell</b> Typ 700 helles Mehl	Roggen	Brot
<b>Roggenmehl dunkel</b> Typ 1150 dunkles Mehl	Roggen	Brot
<b>Weizenschrot</b> Typ 1900 grober Vollkornschrot	<b>Weizen</b>	Beimischen in Brot
<b>Weizenschrot fein</b> Typ 1900 feiner Vollkornschrot	<b>Weizen</b>	Brot
<b>Weizenkleie</b> Weizenschale	<b>Weizen</b>	Beimischen Brot und Müesli

# Spezialmehle

---

**Roggenschrot**

Typ 1800  
grober Vollkornschrotl

Roggen

beimischen in Brot

---

**Roggenschrot fein**

Typ 1800  
feiner Vollkornschrot

Roggen

beimischen in Brot

---

**Weichweizengriess**

Griess

Weizen

Griessbrei

---

**Weichweizendunst**

Dunst

Weizen

Teigwaren. Knödel

---

**Pizzamehl**

Typ 550  
helles Mehl

Weizen

Pizzateig

---