

Bio Dinkelvollkornschrot Oberkulmer Rotkorn

Bio Dinkelschrot* aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Dinkelvollkornschrot Oberkulmer Rotkorn* mahlen wir aus Getreide von Landwirten aus der Region. Da dies die beliebteste alte Dinkelsorte ist, haben wir sie auf Kundenwunsch mit in unser Angebot aufgenommen. Auch unsere anderen Dinkelprodukte vermahlen wir übrigens aus Dinkelsorten, die keine Weizeneinkreuzung aufweisen (Zollernspelz, Schwabenkorn und Ebners Rotkorn).

Das Oberkulmer Rotkorn*

Diese Dinkelsorte zeichnet sich durch sehr lange Halme aus. Aufgrund dieser Tatsache ergibt sich eine verminderte Standfestigkeit der Halme, welches dazu führte, dass man bei der Züchtung moderner Dinkelsorten Weizen einkreuzte, um den Halm zu verkürzen und so höhere Erträge zu ermöglichen. Das Oberkulmer Rotkorn weist allgemein hohe Kleberproteinwerte auf und somit weiche, dehnbare Teige. Bei der Teigherstellung ist dadurch jedoch auf eine etwas festere Führung zu achten, achten Sie daher auf die Flüssigkeitszufuhr.

Für unseren **Dinkelvollkornschrot*Oberkulmer Rotkorn** zerkleinern wir in der Biomühle Eiling grob das ganze Dinkelkorn in einem Walzenstuhl. Dies geschieht in einem einzigen Durchgang sodass noch alle Schalenbestandteilen enthalten bleiben und Schrot die Kraft des vollen Kornes besitzt. Je nach Einstellung des Mahlspaltes bei der Zerkleinerung kann die Granulation der Schrote gesteuert werden. Wir bieten Ihnen hier Dinkelschrot in einer mittleren Granulation an.

Dinkelschrot* kann im Müsli, als Frischkornbrei, zum Brotbacken, für Plätzchen oder Vieles mehr verwendet werden. Beachten Sie bitte beim Backen von Vollkornbrot eine gute Quellung der Schalenteilchen, für eine relativ lockere und saftige Krume.

*Spelzweizen

Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1457 kj
Brennwert kcal	344 kcal
Fett	1,7 g
Kohlenhydrate	60,3 g
Ballaststoffe	10 g
Eiweiß	13,3 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Dinkel	Ja

Biomühle-Eiling GmbH
USt-IdNr.: DE 270546051,
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005