

# Bio Pizzamehl "Allegro"

*"Könnt ihr eigentlich auch ein Pizzamehl mahlen? Ein deutsches Bio-Pizzamehl aus deutschem Getreide?"*

Diese Frage kam in letzter Zeit immer wieder. Also haben wir uns herangewagt und nach etlichem Probebacken sind 2 tolle Pizzamehle entstanden: "Andante" für die lange Teigführung und "Allegro" für die kurze Teigführung.

## **Unser Bio Pizzamehl "Allegro" für die kurze Teigführung (<24 Std.)**

Gemahlen aus hochwertigem Bioweizen aus Deutschland, verfeinert mit Weizenkeimen.

"Allegro" entspricht einem italienischen **Tipo 00** Mehl. Für dehnbare, luftige Teige mit einem **Proteingehalt** von **11,5-12** und einem **W - Wert von 240/260** für den schnellen, krossen Pizzagenuss.

Nicht immer ist Zeit für eine Pizza mit langer Teigführung. Manchmal muss es auch etwas schneller gehen, aber die Pizza soll trotzdem schmecken und begeistern.

Kein Problem mit unserem **Bio-Pizzamehl "Allegro"**: gemahlen für die "schnelle" Küche aber den dennoch anspruchsvollen Gaumen. Für eine unkomplizierte Pizza mit krosser Kruste und tollem Aroma.

## **Wieso "Allegro & Andante"?**

Bei der Suche nach einem passenden Namen für unsere Mehle bekamen wir Hilfe von einem lieben italienischen Kundenpaar, die aus unseren Mehlen die beste Pizza im Umkreis zaubern. Ursprünglich sind Allegro und Andante nämlich Fachbegriffe aus der Musik, es handelt sich dabei um Tempobezeichnungen.

**Allegro** steht dabei für lebhaft heitere, lebendige, temperamentvolle und schnelle Sätze in der Musik.

**Andante** zeichnet sich durch ein mäßig langsames, gehendes Tempo aus.

Wir fanden die Namen sehr passend, denn eine Pizza aus unserem Pizzamehl "Andante" benötigt Zeit und Reife (lange Teigführung) und mit dem flotten "Allegro" ist die Pizza schnell gemacht (kurze Teigführung).

Eine weitere Parallele zeigt sich wohl für uns in der Hingabe für das, was man tut und liebt.

Auf der einen Seite der Musiker mit der Leidenschaft für Musik und wie man sie je nach Anlass ausdrucksvoll vorträgt und auf der anderen Seite der Müller und Bäcker mit der Hingabe für ein hochwertiges Backwerk, angepasst an die Voraussetzungen.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

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

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

**Biomühle-Eiling GmbH**

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005

## Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1457 kj
Brennwert kcal	348 kcal
Fett	1,11 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,18 g
Kohlenhydrate	71,3 g
davon Zucker	1 g
Ballaststoffe	2,92 g
Eiweiß	11,5 g
Salz	0,01 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja

## Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Bio Weizenkeime

**Biomühle-Eiling GmbH**

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005