

Bio Weizenmehl hell backstark

Weizenmehl aus der Bio-Mühle – mit Herkunfts-Nachweis

Unser Bio Weizenmehl hell "backstark" mahlen wir ausschließlich aus Getreide ausgesuchter Bio-Landwirte. Der Weizen aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Mehl ausgemahlen. Wir können jede Tüte Weizenmehl – wie auch alle anderen Mehle – zu dem Hof zurückverfolgen, von dem das Getreide stammte. Da wir für unser backstarkes Weizenmehl ein besonders hohen Klebergehalt des Weizens benötigen, kommt dieser von der Regens-Wagner-Stiftung Hohenwart.

Nur Weizen, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlverfahren zu unserem erstklassigen Weizenmehl veredelt. In unserer Mühle verarbeiten wir als eine von wenigen Mühlen Deutschlands ausschließlich Bio-Getreide.

Weizenmehl hell "backstark"-kleberstarkes Weizenmehl für Langzeitführungen

Unser Weizenmehl aus biologischem Anbau ist ein perfekt ausgemahlenes Mehl. Bei der Herstellung unseres Weizenmehls Type 550 wird lediglich der helle Mehlkörper des Weizenkorns vermahlen. Keimling und Schale werden von diesem beim 14 fachen Hochmahlverfahren schonend getrennt. Im Gegensatz zu unserem traditionellen Weizenmehl Type 550 haben wir das kleberstarke Weizenmehl "backstark" extra für lange Reifezeiten mit optimaler Aromabildung entwickelt.

Dieses Mehl besticht durch seine hohe Wasseraufnahme. Erreichen Sie elastizität, eine optimale Lockerung und ein hohes Backvolumen Ihrer Backerzeugnisse. Zudem bleiben Backwaren mit unserem Weizenmehl hell "backstark" besonders lang frisch und garantieren bestes Aroma und Geschmack, der Sie überzeugen wird.

Tipp:

Unsere Mehle sind im Gegensatz zu Mehlen anderer Mühlen sehr fein. Dies bewirkt, dass der Teig durch die höhere Oberflächenstruktur des Mehles durchschnittlich mehr Wasser aufnimmt als üblich.

Tasten Sie sich an die Wasserzugabe heran. Beim Einkneten sollte sich der Teig von der Schüssel lösen. Falls dies nicht mehr der Fall sein sollte, stoppen Sie bitte die Wasserzugabe!

Überzeugen Sie sich selbst vom unvergleichlichen Geschmack und den Backeigenschaften dieses besonderen Mehls!

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

Probieren Sie doch einmal unser [Sommerbrot-Rezept](#) mit unserem Bio Weizenmehl hell backstark aus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1484 kj
Brennwert kcal	348 kcal
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,21 g
Kohlenhydrate	70 g
davon Zucker	1,2 g
Ballaststoffe	3,7 g
Eiweiß	13,8 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja