

Bio Weizendunst

Universell einsetzbar- zum Kochen und Backen

- aus Weizen in Bioland/Naturland -Qualität von regionalen Bio-Bauern
- 100% Herkunfts-Transparenz: Ursprungs-Hof auf jeder Mehltüte
- "griffiges" Mehl, in der Haptik leicht körnig
- im Feinheitsgrad zwischen Mehl und Griess
- gute Wasseraufnahme, für schönes Volumen und schöne Krustenbildung
- ausgezeichnet geeignet für Pizza, Nudeln, Spätzle, Strudel oder Klöße sowie zum Binden von Soßen. Unser Weizendunst (auch "Wiener Griessler" genannt) liegt im Feinheitsgrad zwischen einem Weizenmehl Type 550 und dem Weizengrieß. Leicht feinkörnig, wird es daher auch als "griffiges" Mehl bezeichnet. Es erfreut sich gerade in der Herstellung von Nudeln und Spätzle aber auch von Klößen großer Beliebtheit. Weiterhin kann es in Pizza- oder Strudelteigen verwendet werden.

Durch eine gute Wasseraufnahme eignet sich Dunst auch zum Brotbacken. Volumen und Krustenbildung werden durch den Einsatz von Weizendunst sehr schön

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1442 kj
Brennwert kcal	340 kcal
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,15 g
Kohlenhydrate	70,6 g
davon Zucker	0,39 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
-------------------------	----

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1442 kj
Brennwert kcal	340 kcal
Fett	1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,15 g
Kohlenhydrate	70,60 g
davon Zucker	0,39 g
Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	10,6 g
Salz	10,6 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja