

Bio Dinkelvollkornmehl Oberkulmer Rotkorn EXTRAFEIN

Dinkelvollkornmehl Oberkulmer Rotkorn* EXTRAFEIN - feinstvermahlendes Dinkelvollkornmehl

Unser Dinkelvollkornmehl Oberkulmer Rotkorn* EXTRAFEIN wird durch ein spezielles Mahlverfahren besonders fein vermahlen bzw. regelrecht micronisiert. Dies bringt folgenden Vorteil: Mehl- und Kleiepartikel werden so fein vermahlen, dass die Wasseraufnahme aufgrund der größeren Oberfläche im Vergleich zu unserem Standard- Dinkelvollkornmehl noch einmal steigt. Somit verhält sich das Mehl eher so, wie ein Typenmehl. Gleichzeitig bleiben aber alle ernährungsphysiologischen Vorteile eines Vollkornmehls erhalten. Geschmacklich überzeugt dieses extrafeine Mehl durch seine milde Vollkornnote ohne spelzigen Geschmack.

Dieses Dinkelvollkornmehl Oberkulmer Rotkorn* EXTRAFEIN wurde u.A. für lange Reifezeiten mit optimaler Aromabildung entwickelt. Es eignet sich aber auch hervorragend für Kleingebäck. Für unser Bio-Dinkelvollkornmehl Oberkulmer Rotkorn EXTRAFEIN vermahlen wir, wie die Bezeichnung schon vermuten lässt, das volle Korn. Es kommen also neben dem Mehlkörper außerdem noch Schalenbestandteile und der Keimling mit ins Mehl.

Vollkornmehle besitzen keine Typen-Bezeichnung. Wollte man den Mineralstoffgehalt beziffern, läge dieser bei ca 1700 mg pro 100 gr Mehl. Die Mineralstoffe wie Kalium, Folsäure, Phosphor und Magnesium stecken vor allem in den Randschichten, die Vitamine B1, B2, B6 und E konzentrieren sich im Keimling.

Erreichen Sie so, auch bei sonst so häufig kompakten Vollkornerzeugnissen, eine hohe Teigelastizität, eine optimale Lockerung und ein hohes Backvolumen Ihrer Backerzeugnisse. Backwaren mit unserem Dinkelvollkornmehl Oberkulmer Rotkorn* EXTRAFEIN halten besonders lang frisch und garantieren bestes Aroma und Geschmack, der Sie begeistern wird.

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.

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

*Urweizen

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

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

| | |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj | 1430 kj |
| Brennwert kcal | 342 kcal |
| Fett | 3,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 63,7 g |
| davon Zucker | 0,5 g |
| Ballaststoffe | 8,5 g |
| Eiweiß | 12,8 g |
| Salz | 0,01 g |

Allergene

| | |
|-------------------------|----|
| glutenhaltiges Getreide | Ja |
| Dinkel | Ja |