

Bio Pizzamehl "Andante"

"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 kommt hier das erste Ergebnis (denn es wird bald noch ein weiteres Pizzamehl geben, das "Allegro" für die kurze Führung):

Unser Bio Pizzamehl "Andante" für lange Teigführungen (>24 Std.)

Gemahlen aus hochwertigem proteinreichen und kleberstarkem Bioweizen aus Deutschland und verfeinert mit Weizenkeimen und einem Hauch von Acerolapulver (natürliches Vitamin C) für einen geschmeidigen und noch voluminöseren Teig.

"Andante" entspricht einem italienischen **Tipo 0** Mehl und begeistert -für ein deutsches Mehl- mit einem **Proteingehalt von 13** und einem **W - Wert von 320**.

Für eine traumhaft aromatische Pizza mit krosser Kruste und luftig voluminösem Rand. So wie wir die Pizza nach neapolitanischer Art eben lieben.

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	1472 kj
Brennwert kcal	351 kcal
Fett	1,15 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	70,7 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	3,55 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Weizen	Ja

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Bio Weizenmehl

Bio Weizenkeime

Bio Acerolapulver

Biomühle-Eiling GmbH

USt-IdNr.: DE 270546051,

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-005