Bio Champagnerroggenmehl Type 1150

Bio Champagnerroggenmehl Type 1150 aus der Bio-Mühle
Der Champagnerroggen ist eine alte, wieder kultivierte Getreidesorte und stammt ursprünglich aus der Champagne/ Frankreich. Im frühen 19. Jahrhundert war es eine der verbreitetsten Winterroggensorten Deutschlands. Im Laufe der Zeit wurde er von moderneren Roggensorten verdrängt, lediglich in der DDR wurde er bis in die 1960 er Jahre vereinzelt angebaut. Als Roggensorte der Gattung Secale cereale kann die Champagnerroggenpflanze bis zu 2 m hoch werden und ist stark verwurzelt. Sie ist sehr anspruchslos, gedeiht auf kargen, sandigen Böden und ist gerade im Biobereich sehr gut anzupflanzen, da auf Dünger und Pestizide gut verzichtet werden kann. Die grün-beigen Körner sind etwas größer und dicker als herkömmliche Roggenkörner.

Der Champagnerroggen aus biologischem Anbau wird in unserer Mühle zu Premium-Mehl ausgemahlen.
Wie andere Roggensorten ist der Champagnerroggen sehr gesund, hat einen hohen Anteil an B-Vitaminen und Nährstoffen, die enthaltenen Ballaststoffe regen die Verdauung an und senken einen zu hohen Cholesterinspiegel.
Die Verarbeitung der Brotteige aus Champagnerroggen ist wie bei allen Roggenteigen etwas schwieriger, da das Roggeneiweiß keinen Kleber ausbildet, wie es z.B. bei Weizen der Fall ist. Auch Champagnerroggen benötigt daher immer Säure (Sauerteig), um backfähig zu sein. Das Gluten im Roggenteig kann aufgrund bestimmten Schleimstoffen kein richtiges Klebergerüst zur Gashaltung aufbauen. Reine Roggenmehlteige aber auch Mischbrotteige mit einem Roggenmehlanteil von mehr als 20-25 % müssen daher unbedingt gesäuert werden, d.h. sie müssen einer Sauerteigführung unterworfen werden, wodurch die Teigquellung gefördert wird. Brote würden ansonsten flach und hart bleiben.

Champagnerroggenmehl Type 1150 in Bäckerqualität aus reiner (echter) Bio-Mühle
Seit vielen Jahren liefern wir unser Premium-Mehl an Bäckereien sowie Unternehmen der Lebensmittel-Verarbeitung und des Lebensmittel-Handels. Diese Betriebe schätzen die hervorragenden Eigenschaften unserer Mehle, die wir durch höchste Anforderungen an Qualität und Verarbeitung des Getreides erreichen. Nur Bio Champagnerroggen, der unseren strengen Qualitätskontrollen entspricht, wird in einem 14-fachen Hochmahlverfahren zu unserem erstklassigen Champagnerroggenmehl Type 1150 veredelt.
In unserer Mühle verarbeiten wir als eine von wenigen Mühlen Deutschlands und als einzige Mühle in NRW ausschließlich Bio-Getreide.
Das Bio Champagnerroggenmehl Type 1150 ermöglicht lockere Brote mit einem angenehm milden Brotgeschmack und ist daher schön bekömmlich.

Ersetzen Sie ihr „herkömmliches“ Bio Roggenmehl 1150 doch einfach einmal durch unser Bio Champagnerroggenmehl Type 1150 und erfahren Sie die angenehme Milde ohne auf die Vorzüge von Roggengetreide zu verzichten.

Kontrollstelle: DE-ÖKO-005
Mehle und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durcherhitzt werden.

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1378 kj
Brennwert kcal	329 kcal
Fett	1,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,19 g
Kohlenhydrate	67,5 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	7,6 g
Eiweiß	8,7 g
Salz	0,01 g

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Ja
Roggen	Ja