

PRAXISTIPPS

Mehltypen und -eigenschaften

Weizenmehl Type 405

- ◆ Klassisches helles Haushaltsmehl
- ◆ Sehr hohe Backeigenschaft und folglich bestens geeignet für feine Kuchen, Backwaren, Weißbrot
- ◆ Rezepte ohne Angaben der Mehltypen sind in der Regel auf Typ 405 ausgelegt

Weizenmehl Type 550

- ◆ Beim Aufgehen des Teiges wird die Flüssigkeit langsamer aufgenommen und der Teig bleibt stabiler
- ◆ Gut geeignet für Bisquit, Hefeteig, helles Brot

Wiener Grießler

- ◆ Doppelgriffiges Mehl, klumpt nicht
- ◆ Bestens geeignet für Apfelstrudel, Pfannenkuchen, Kaiserschmarrn
- ◆ Aber auch zum Soßen binden und Panieren

Pasta- und Spätzle-Mehl

- ◆ Mehl aus 100% Hartweizen
- ◆ Nudeln oder Spätzle werden besonders locker

Dinkelmehl Type 630

- ◆ Helles Dinkelmehl, schmeckt leicht nussig, ist leicht verdaulich und gut verträglich sowie gehaltvoll an Nährwerten
- ◆ Geeignet als Ersatz für Weizenmehl Type 405 (auch gut mischbar)

Roggenmehl Type 1150

- ◆ Ergibt dunkle, geschmacklich intensive, feste Teige. Es enthält wenig wirksames Klebereiweiß. Folglich müssen Teige aus Roggenmehl, wenn sie nicht mit Weizenmehl gemischt werden, mit Sauerteig geführt werden.
- ◆ Klassisches Mehl zum Brotbacken

Dinkelvollkorn, Weizenvollkornmehl

- ◆ Das volle Korn wird mit Keimen und Schale vermahlen
- ◆ Geeignet für Brot, Semmeln und herzhaftes Kuchen



Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.gq-bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



www.alp.bayern.de

IMPRESSUM

Herausgeber: Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstr. 2, 80539 München, info@stmelf.bayern.de, www.stmelf.bayern.de, www.landwirtschaft.bayern.de • Nr. 1250, Stand Mai 2019
• Redaktion: alp Bayern, Agentur für Lebensmittel – Produkte aus Bayern • Gestaltung: CUBE Werbeagentur GmbH, München • Bildnachweis: StMELF (1), Die Hauswirtschaftere (1), Istock (2) • Druck: Druck + Verlag Ernst Vögel GmbH, Stamsried
• Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger, zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis

Diese Druckschrift wird kostenlos im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von den Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von 5 Monaten vor einer Wahl zum Zweck der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zweck der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.

BROT & KLEINGEBÄCK

Direkt aus der Region



www.gq-bayern.de

„GEPRÜFTE QUALITÄT – BAYERN“ FÜR BROT & KLEINGEBÄCK

Legen Sie bei Brot und Kleingebäck Wert auf Qualität und Geschmack? Wollen Sie wissen woher Ihr Brot kommt? Dann achten Sie auf **das staatlich verliehene Qualitäts- und Herkunftszeichen** „Geprüfte Qualität – Bayern“!



GUT ZU WISSEN,
WAS AUF DEN
TISCH KOMMT ...

DIESES ZEICHEN STEHT FÜR:

HERKUNFT VON BAYERISCHEN ERZEUGERN

- ◆ Brot und Kleingebäck in Bayern verarbeitet und abgepackt
- ◆ Brot und Kleingebäck in den Hauptbestandteilen aus in Bayern angebauten und erzeugten Rohstoffen (Mehl, Mühlen-erzeugnisse)
- ◆ Stufenübergreifender Herkunftsnachweis vom Feld bis zum Händler

MEHR SICHERHEIT DURCH DAS DREISTUFIGE KONTROLLSYSTEM

- ◆ Dokumentierte Eigenkontrollen auf allen Produktionsebenen
- ◆ Betriebskontrollen durch zugelassene externe Prüfeinrichtungen
- ◆ Staatliche Systemkontrolle sichert die Unabhängigkeit des Programmes



MEHR TRANSPARENZ

- ◆ Aufzeichnungspflicht und Kontrolle bei Verarbeitern, Händlern, Abpackern und Verkaufsfilialen
- ◆ Eindeutige Kennzeichnung der Ware aus dem Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“
- ◆ Stufenübergreifende Rückverfolgbarkeit

KURZE WEGE UND MEHR QUALITÄT

- ◆ Regelmäßige Qualitätsuntersuchungen der Backwaren
- ◆ Gesicherte Qualität der eingesetzten Rohwaren aus „Geprüfte Qualität – Bayern“



SONNTAGSSEMMELN

(FÜR ca. 15 SEMMELN)

Zutaten

- ◆ 400 g Mehl
- ◆ 2 EL Rapsöl
- ◆ 100 g Roggenmehl Type 997
- ◆ 20g Hefe
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ grobes Salz

Zubereitung:

- ◆ Für den Hefeteig die Mehlsorten mit dem Salz und einem EL Öl mischen. Die Hefe darüberbröseln. Mit 300 bis 350 ml lauwarmem Wasser mit den Knethaken zu einem Teig verkneten. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
- ◆ Den Teig nochmals kurz durchkneten und daraus ca. 15 Semmeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt nochmals kurz gehen lassen. Mit dem restlichen Öl leicht bestreichen, etwas Salz darüberstreuen und backen.
- ◆ Backzeit: ca. 25 Min. bei 220°C (200°C Heißluft)
- ◆ Durch die Gehzeit in der Nacht, kommen die Semmeln am Sonntagmorgen ganz schnell frisch und knusprig auf den Tisch.