

Getreide



#dieesserwisser



Körnungsgrad von Mehl

Feinheit des Mehls (Vermahlungsgrad)

GLATTES MEHL

Für feinporige und geschmeidige Teige sowie zum Binden von Flüssigkeiten wie Suppen oder Saucen.

GRIFFIGES MEHL

Für Spätzle, Knödel, Nockerl, Nudeln oder Kartoffelteig sowie zum Bemehlen der Arbeitsfläche.

DOPPELGRIFFIGES MEHL

Wird wie griffiges Mehl verwendet, allerdings wird dieses Mehl kaum noch angeboten.

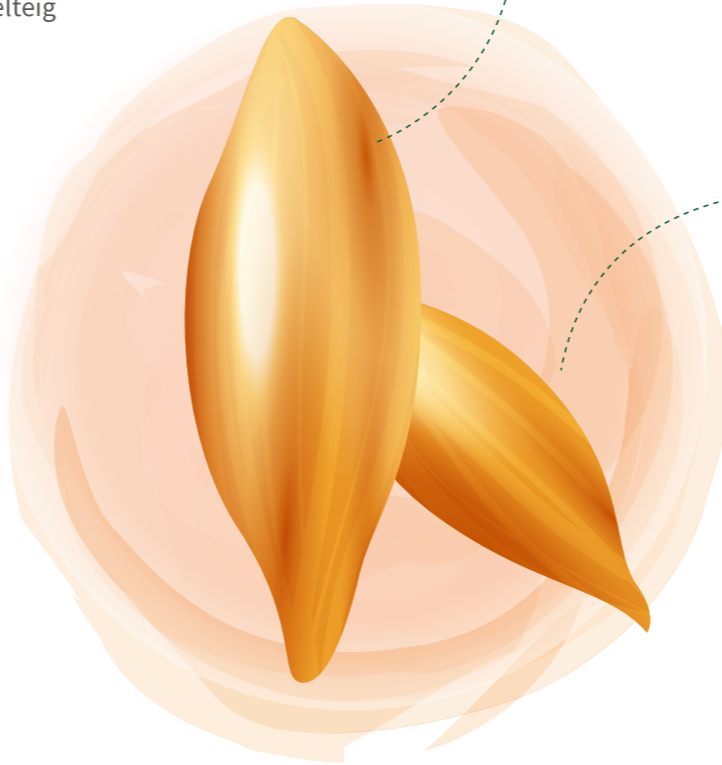
UNIVERSALMEHL

Universell einsetzbar



Kleie

Frucht und Samenschale, Aleuronschicht und Keimling
– für Knäckebrötchen und Müsli
– hoher Ballaststoffanteil



BULGUR

geschälter und zerkleinerter Hartweizen, vorgekocht und getrocknet

COUSCOUS

Hartweizengrieß, zu Kügelchen geformt und mit Dampf vorgegart



GRAUPEN

geschälte, polierte Gersten oder Weizenkörner

GEPUFFTE GETREIDEERZEUGNISSE

Puffweizen, Puffmais (Popcorn)

FLOCKEN

Korn wird gedämpft und gequetscht

GETREIDEFLAKES



DUNST

Feingrieß oder Dunstmehl sind grobkörniger als Mehl

GRIESS

Mahlprodukt, gröber als Mehl und feiner als Schrot

SCHROT

grob zerkleinerte Getreidekörner für Müsli, Suppen, Bratlinge



GETREIDE-SPROSSEN

= gekeimtes Getreide

GETREIDEGRAS für Smoothie

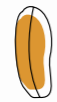
Ausmahlungsgrad



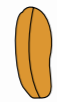
WEIZENMEHL TYP 480
bis zu 65%



WEIZENMEHL TYP 700
bis zu 75%



WEIZENMEHL TYP 1600
bis zu 85%



VOLLKORNMEHL
ca. 98%

Je mehr vom Korn mitvermahlen wurde, umso **mineralstoffreicher** ist es. Je höher die Zahl der Mehltypen ist, desto **dunkler** ist die Farbe des Mehls.

Stärke



MAISSTÄRKE

WEIZENSTÄRKE

KARTOFFELSTÄRKE

REISSTÄRKE

Getreidearten

WEIZEN

ROGGEN

DINKEL

UR- UND PSEUDOGETREIDE



Die **Backfähigkeit** des Mehls ist abhängig vom Klebereiweiß des Mehlkörpers. So eignet sich nicht jedes Getreidekorn gleichermaßen zum Backen. Daher ist es wichtig, Rezepturen anzupassen, wenn Getreidesorten ausgetauscht werden.



#dieesserwisser
www.esserwissen.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Raum

