

AUSZUGSMEHLE

NICHT NUR VOLLKORN...

Das ganze Landbrot Vollkorn?

- Nicht ganz, denn auch unsere Kunden fragen **gute und leckere helle Brote** nach.

Was heisst denn hell?

- Unsere Brote, die kein oder nur teilweise Vollkornschrot enthalten, werden mit **Auszugsmehlen** gebacken.

Was sind Auszugsmehle?

- **Auszugsmehl** wird entsprechend seines Ausmahlungsgrades mit einer **Typennummer** bezeichnet. Der **Ausmahlungsgrad** beschreibt den Anteil an unverbrennbaren Mineralstoffen. Die Typenzahl gibt an, wie viel Gramm **unverbrennbare Mineralstoffe in 100 kg** Mehl enthalten sind. Die **Mineralstoffe im Getreidekorn** sind nicht gleichmäßig verteilt, sondern hauptsächlich **in der Schale** zu finden. Je höher der Anteil an Getreideschalen im Mehl ist, desto höher ist die Typenzahl.

Was sind Vollkommehle?

- **Vollkommehlen** wird keine Typenzahl zugeordnet, sie müssen zu **100 Prozent alle Bestandteile** des Getreidekorns enthalten. Sie sind ernährungsphysiologisch am hochwertigsten, da sie zusätzlich zur Schale den **Keim** des Getreidekorns mit den **ungesättigten Fettsäuren** und **Vitaminen** enthalten.

Die Typenmehle haben mit kleiner werdender Typenzahl auch weniger Schalenanteile mit Vitaminen und Mineralstoffen. Sie werden mit steigendem Ausmahlungsgrad immer heller in der Mehlfarbe. Der Vermahlungsgrad eines Getreides beschreibt, wie fein oder grob ein Getreide vermahlen ist. Kleie – Schrot – Griess – Dunst – Mehl – in dieser Reihenfolge wird absteigend das Mahlprodukt immer feiner. Das volle Korn kann also als Vollkornschrot oder als Vollkommehl gemahlen werden.

Bei MÄRKISCHES LANDBROT werden folgende Typenmehle verbacken:

- Weizenmehle Typen 1050 und 550
- Roggenmehl Typ 1150
- Dinkelruchmehl Typ 1100
- Dinkelmehl Typ 630



Diese Typenmehle sind alle **Demeter zertifiziert**, so dass Sie auch im Auszugsmehlbereich die beste Qualität bekommen.

Was ist Ruchmehl?

- **Ruchmehl** ist eine besondere Mehlarart, die in der Schweiz ihren Ursprung hat und ungefähr einer Ausmahlung der Type 1100 entspricht. Weißmehl wird vorwiegend aus dem Inneren des Getreidekorns hergestellt – dem Ruchmehl hingegen wird nur das Weißmehl teilweise entzogen. Somit bleibt ein **höherer Anteil** an **wertvollen** äußeren Randschichten und des Keimes erhalten.

Für unser **Dinkel-Ruch Brot** verwenden wir **Dinkelruchmehl**, das wir regional von der **Spreewaldmühle** beziehen. Dort wird es für uns in Schweizer Tradition ermahlt.