

Pressemitteilung

Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn
Tel.: 0228/97610-0, Fax: 0228/97610-99
E-Mail: vdm@muehlen.org
Internet: www.muehlen.org



Leise rieselt das Mehl...

Kleine Mehlkunde und tolle Rezepte!

Bonn, 24. November 2008 – Welches Mehl wofür? Das ist gerade in der Adventszeit gut zu wissen, denn feine Gebäcke gelingen nur mit dem richtigen Mehl. Deutschlands Mehlfvielfalt ist weltweit einzigartig. Je nach Getreidesorte, Feinheitsgrad und Typenzahl hat Mehl unterschiedliche Backeigenschaften. Der Verband Deutscher Muehlen e.V. (VDM) und der Deutsche Hausfrauen-Bund (DHB) liefern Wissenswertes zur Weihnachtsbäckerei – und die zu den Mehltypen passenden Rezepte gleich mit!



Wie entsteht eigentlich Mehl?

Mehl ist nicht gleich Mehl – je nach Getreidesorte, Mahlverfahren und Typenzahl entstehen Mahlerzeugnisse mit unterschiedlichen Backeigenschaften. Mehl wird in mehreren Stufen gewonnen. Bei der ersten, dem Schroten, wird das Getreidekorn aufgebrochen. Die entstehenden Kornbruchstücke, Mehl- und Schalenteilchen werden gesiebt und sortiert. Dieser Durchgang („Passage“) wiederholt sich so oft mit immer feiner werdenden Zwischenprodukten, bis Schalenteilchen (Kleie) und Mehle schließlich weitgehend voneinander getrennt sind. Vollkornmahlerzeugnisse enthalten alle Bestandteile der gereinigten Körner, deshalb sind sie besonders reich an Vitaminen (vor allem B und E), Mineralien (z. B. Eisen, Zink, Kalium) und Ballaststoffen.

Was ist die Type?

Die Typenzahl hat nichts mit dem Feinheitsgrad der Mehle zu tun. Sie bezeichnet den Mineralstoffgehalt des jeweiligen Mehls und gibt an, wie viel Milligramm Mineralstoffe in 100 Gramm Mehl enthalten sind. Ein Mehl der Type 1050 enthält dementsprechend durchschnittlich 1050 mg Mineralstoffe pro 100 g.

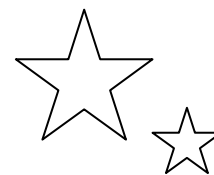
Welches Mehl für was?

Deutsche Muehlen vermahlen hauptsächlich Weizen und Roggen. Weizenmehle – und auch die aus der Weizenart Dinkel gewonnenen Mahlprodukte – eignen sich für besonders gut für Kuchen, Torten, Plätzchen und süße Mehlspeisen, Roggenmehle in erster Linie für Brot. Für Mürbeteige sind beispielsweise Weizenmehl Type 1050 und Vollkornmehl gut geeignet und machen die Backwaren daraus herzhafter im Geschmack. Meist können Mehle mit höherer Typenzahl solche der üblichen Haushaltsmehl-Type 405 ersetzen. Dann benötigen die Teige aber 10 bis 15 Prozent mehr Flüssigkeit, weil sie durch den höheren Schalenanteil mehr Wasser aufnehmen.

Machen Sie den Mehltypentest: Plätzchen-Rezepte mit Empfehlung vom DHB!

Rezepte auf der Folgeseite...





Machen Sie den Mehltypentest:

Plätzchen-Rezepte mit Empfehlung vom Deutschen Hausfrauen-Bund!

Für romantische Kaffeeliebhaber: Mokka-Nuss-Herzen

2 EL Instantkaffee, 2 EL heißes Wasser, 175 g Weizenmehl Type 1050, 75 g Weizenbackschrot (Type 1700), 1 Msp. Backpulver, 75 g gem. Haselnüsse, 100 g brauner Zucker, 1 Pr. Salz, 125 g Butter, 2 Eigelb; zum Garnieren: Schokoglasur und Mokkabohnen oder Puderzucker und Kakao

Instantkaffee in Wasser auflösen, abkühlen lassen. Mehle, Backpulver, gem. Haselnüsse, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter, Kaffee und Eigelb zufügen, zu einem Mürbeteig verarbeiten und eine Stunde kaltstellen. Den Teig dünn ausrollen, Herzen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 10-12 Min. backen. Die Plätzchen mit Schokoglasur und Mokkabohnen garnieren oder mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

Beliebte Klassiker: Hilda-Brötchen

300 g Weizenmehl Type 405, 2 gestr. TL Backpulver, 150 g weiche Butter, 100 g Zucker, 1 P. Vanillinzucker, 1 Ei, Hagebuttenmarmelade oder Johannisbeergelee, Puderzucker

Mehl und Backpulver mischen, auf ein Backblech sieben, in der Mitte eine Mulde bilden. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Ei in die Mulde geben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und kalt stellen, am besten über Nacht. Den Teig 4 mm dünn ausrollen. Mit gewelltem Ausstecher (5 cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen. Bei der Hälfte in der Mitte kleine Löcher ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegten Blechen im vorgeheizten Ofen bei 190°C 8-10 Min. backen, auskühlen lassen. Hagebuttenmarmelade oder Johannisbeergelee erwärmen, ganze Plätzchen damit bestreichen, gelochte Plätzchen aufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Vollwertige Vierecke: Mandelschnitten

Für den Teig: 200 g Butter, 75 g Zucker, 1 P. Vanillinzucker, 300 g gemahlene Mandeln, 200 g Dinkelvollkornmehl, 1 Ei; für den Belag: 1 Ei, 3 EL Sahne, 150-200 g gehobelte Mandeln, 100 g Honig

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Ei schaumig rühren. Gemahlene Mandeln und Mehl dazugeben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (30-35 cm) streichen. Für den Belag Ei mit Sahne verquirlen, auf die Teigplatte pinseln, gehobelte Mandeln darauf geben. Das Blech im nicht vorgeheizten Ofen bei 200°C 15-20 Min. backen. Die gebackene Platte mit 100 g Honig beträufeln, in Schnitten teilen.

Vom Feld auf den Teller: Mühlen als entscheidender Faktor der Ernährungskette

626 mittelständisch geprägte Mühlen in Deutschland stellen jährlich aus rund 7,7 Mio. Tonnen Weizen und Roggen vielfältige Mahlerzeugnisse, auch Futtermittel, her. Die Mühlenbranche erwirtschaftet mit rund 6.000 Beschäftigten einen Jahresumsatz von 2,1 Mrd. Euro. Der VDM mit Sitz in Bonn vertritt als unabhängiger Wirtschaftsverband die Interessen der Getreidemühlen.

Ihre Anfragen nimmt Olaf Peter Eul unter Telefon 0228/97610-15 gerne entgegen.

Kontakt

Verband Deutscher Mühlen e.V.
Hauptgeschäftsführer Manfred Weizbauer
Telefon: 0228/97610-10
E-Mail: vdm@muehlen.org

Pressebüro

MediaCompany GmbH
Melanie Harmuth
Telefon: 0228/90966-30
E-Mail: m.harmuth@mediacompany.com

