

# MEHLTYPEN UND IHRE VERWENDUNG



Weizenmehl Type oo gelb    Weizenmehl Type oo blau    Weizenmehl Type o rot    Universalmehl    Tortenmehl    Manitoba Mehl    Doppelgriffiges Mehl    KAMUT® Mehl    Weizenvollkornmehl    Dinkelmehl

Hefeteig	**	*		*	**	**		*	*	*
Rührteig	**	**	*	**	**		*	*	*	*
Mürbteig	*	**	*	**	*		*	*	*	*
Biskuitteig	**	**	*	**	**	*	*	*	*	*
gezogener Strudelteig	**	*		*	**		*	*	*	*
Brandteig	**	*		*	**		*	*	*	*
Omeletten, Crêpes, Schmarrn, etc.	*	*	*	*	*	**	*	*	*	*
Waffeln	**	**	*	**	**	*	*	*	*	*
Brot	**	**	**	**	**	**	*	*	*	*
Suppen & Saucen		*	*	*		**	*	*	*	*
Mehlschwitzen		*	*	*		**	*	*	*	*
„Spätzle“		*	*	*		**	*	*	*	*
Knödel		*	*	*		**	*	*	*	*
Kartoffelteig		*	*	*		**	*	*	*	*

\* empfehlenswert    \*\* sehr empfehlenswert