



la miih la

Einfach gutes  
**Brot & Gebäck**  
selber backen

inklusive  
Rezepte



Entdecken Sie  
unsere Produkte  
zum Backen von  
Brot und Gebäck



# Inhalt

04



## Mehl ist nicht gleich Mehl

Erfahren Sie wie aus Getreidekörnern unser feines Mehl entsteht – Einblick in eine der traditionsreichsten Mühlen Österreichs.

06

## Mehle und Spezialmischungen

Unser Mehlsortiment auf einen Blick. Entdecken Sie Ihr Lieblingsmehl!



Mehlvelfalt entdecken



08

## Essentielle Backutensilien

Mit Freude Backen



12

## Gutes in Form bringen

Übersicht über unser Backformensortiment. Inklusive Rezept für herrlich knuspriges Baguette wie aus Frankreich!

10



## Sauerteigbrot selber backen

Informatives rund ums Thema Sauerteig und backen mit Gärkorb. Inklusive Rezept für ein klassisches, schmackhaftes Sauerteigbrot!

14



## Unsere Backhelfer

Ein Überblick über unsere kleinen und großen Backhelfer für mehr Backspaß in Ihrer Küche.

16



## Brot und Gebäck verfeinern

Veredeln Sie Ihr Brot und Gebäck mit unseren feinen Gewürzen und probieren Sie unsere Rezepte.

# Genussvoll Backen mit den besten Zutaten

Frisches, selbst gebackenes Brot und Gebäck sind ein wahrer Genuss. Wer bereits einmal selbst gebacken hat weiß, der Genuss beginnt schon bei der Vorbereitung, wenn wir das Rezept und die Zutaten auswählen und langsam beginnen, den Teig zu kneten. Jeder Teil dieses Prozesses ist ein wichtiger Schritt zum gelungenen Brot und Gebäck. Daher ist es umso wichtiger, nur mit besten Zutaten zu backen und Backhelfer zu wählen, die für Freude beim Backen und ein gelungenes Backergebnis sorgen.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen einen Einblick in unsere Mehlerzeugung und unser vielfältiges Mehlsortiment. Des Weiteren finden Sie in dieser Broschüre praktische Backhelfer, Back- und Gärformen, Produkte zum Verfeinern von Brot und Gebäck und ausgewählte Rezepte. Sowohl BackanfängerInnen als auch fortgeschrittene HobbybäckerInnen werden hier garantiert fündig.

Familie Langer wünscht Ihnen viel Freude beim Backen!



Besuchen Sie uns in unserem Mühlenladen in Atzenbrugg oder online auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)





# Mehl ist nicht gleich Mehl



## Gutes Brot braucht bestes Mehl,

denn Mehl ist die Seele des Brotes. Es bestimmt dessen Charakter und viele damit verbundene Eigenschaften wie Geschmack, Nährwert, Bekömmlichkeit und Aussehen. Hochwertiges Mehl, wie es in unserer Mühle in Atzenbrugg seit Generationen erzeugt wird, nährt den Körper und entfaltet es seine Aromen, ebenso unsere Seele.

Die Herkunft des Mehles spielt für die Qualität eine entscheidende Rolle. Unser Mehl wird mit viel Erfahrung und Gefühl aus Weizen oder Roggen hergestellt, der nicht auf Höchstleistung trainiert ist, sondern nach der Güte seines Kornes.

Mehl ist seit jeher Gefährte menschlichen Lebens, doch es wurde ein so selbstverständliches Nahrungsmittel, dass die Menschen es einfach konsumierten und vergaßen, über seine Herkunft nachzudenken. Kleinere Mühlen, wie wir es sind, überliefern das Geheimnis guten Mehles von Generation zu Generation. Mehl zu mahlen ist ein traditionelles Handwerk, das erhalten bleiben muss, nicht nur für diese, sondern für alle kommenden Generationen.

## Bestes Mehl zu mahlen ist eine Kunst,

die von unseren Vorfahren an uns weitergegeben wurde. Wir blicken auf eine mehr als 700 Jahre dauernde Geschichte in Sachen Mühlenhandwerk zurück. Die Mühle wurde im 13. Jahrhundert erstmals erwähnt und gehörte zum Stift Klosterneuburg. Heute führen wir die Mühle in vierter Generation und fühlen uns der Geschichte der letzten Jahrhunderte verbunden. Das Mehl wird noch immer nach traditioneller Weise in der bestehenden Mühle erzeugt.

## In der Mühle duftet es nach Mehl



Unsere Mühle können Sie bei einem informativen Mühlenspaziergang mit allen Sinnen erleben. Mehr Infos auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)



Die Langer Mühle ist eine Mühle mit langer Tradition

Unsere Mühle ist schon ca. 700 Jahre alt. Die Familie Langer führt den Betrieb bereits in vierter Generation.

## Vom Korn zum Mehl

Als Spezialistin für Getreide und Mehl erzählt die Mühle die Geschichte vom Korn.



### Getreideanlieferung

Für die Herstellung unserer feinen Mehle, beziehen wir ausschließlich Getreide von regionalen Landwirtschaftsbetrieben.

### Qualitätskontrolle

Nach der Anlieferung kommt die sorgfältige Qualitätskontrolle. Das Getreide wird auf Feuchtigkeit, Protein & Hektoliter geprobt und ein Rückstellmuster genommen.

### Mahlvorgang

Haben die Körner die Qualitätskontrolle bestanden, werden sie gereinigt und in vielen Schritten immer feiner gemahlen.

### Abfüllung

Ist das Mehl ganz fein gemahlen, wird es in große oder kleine, handelsübliche Säcke abgefüllt und für den Verkauf bereitgestellt.



## Weizenmehle



**Weizen-Mehl W 480 glatt**  
Das Mehl, das seit jeher zur Grundausstattung jedes Haushalts zählt. Es wird für alle Arten von Kuchen und Mehlspeisen, wie den gezogenen Apfelstrudel, für Einbrenn und zum Binden von Soßen verwendet.  
Art.-Nr.: 0007 | 1 kg | € 2,20



**Weizen-Mehl W 700 glatt**  
Weizenmehl mit höherem Ausmahlungsgrad und höherem Anteil an Ballaststoffen. Dieses Mehl eignet sich für helle Brote, Semmeln sowie für Palatschinken, Brandteig oder Sandkuchen.  
Art.-Nr.: 0028 | 1 kg | € 2,20



**Weizen-Mehl W 1600**  
Der höhere Schalenanteil in dem Weizen-Mehl W 1600 ist länger haltbar und garantiert mehr Mineralstoffe und Vitamine. Dieses Mehl ist geeignet für dunkle Mischbrote.  
Art.-Nr.: 0032 | 1 kg | € 2,20



**Weizen-Mehl W 480 griffig**  
Unser griffiges Weizenmehl ist neutral im Geschmack und eignet sich, unter anderem, für Knödelteige, Topfen-, Nockerl- oder Spätzleteig.  
Art.-Nr.: 0008 | 1 kg | € 2,20



**Weizen-Mehl W 700 griffig**  
Weizenmehl mit höherem Ausmahlungsgrad und höherem Anteil an Ballaststoffen. Dieses gröbere Mehl mit mehr Schalenanteilen eignet sich zum Beispiel für Spätzle, Knödel oder Brot.  
Art.-Nr.: 0029 | 1 kg | € 2,20



**Weizen-Mehl Vollkorn**  
Beim Weizen-Mehl Vollkorn ist der gesamte Schalenanteil im Mehl enthalten. Verwenden Sie es zum Backen von Vollkornbrot oder Kleingebäck.  
Art.-Nr.: 0034 | 1 kg | € 2,40

## Roggenmehle



**Roggen-Mehl R 500 (Weißroggenmehl)**  
Unser R 500, auch Vorschussmehl genannt, eignet sich hervorragend für helle Brote oder zum Beispiel für Schmalzgebäck.  
Art.-Nr.: 0044 | 1 kg | € 2,20



**Roggen-Mehl R 960**  
Das „klassische“ Roggenmehl für Roggen- und Mischbrote. Bäckst man Brot mit Roggensauerteig, sorgt dieser für eine Art „Vorverdauung“. Durch ihn kommen alle positiven Stoffe des Roggens zur Wirkung.  
Art.-Nr.: 0053 | 1 kg | € 2,20



**Roggen-Mehl R 2500**  
Das Roggen-Mehl R 2500 wird auch Schwarzroggenmehl genannt. Mit seinem hohen Schalenanteil eignet es sich besonders für dunkle Roggenbrote.  
Art.-Nr.: 0062 | 1 kg | € 2,20



**Roggen-Mehl Vollkorn**  
In unserem Roggen-Mehl Vollkorn ist der gesamte Schalenanteil enthalten, dadurch auch mehr Vitamine und Mineralstoffe. Mit diesem Mehl gelingen schmackhafte Vollkornbrote.  
Art.-Nr.: 0065 | 1 kg | € 2,40

## Mehlmischungen



**Atzenbrunner Mehlange**  
Eine Universal-Mehlmischung aus glattem und griffigem Weizen-Mehl W 480. Perfekt für Kuchen, Gugelhupf und Kekse.  
Art.-Nr.: 0092 | 1 kg | € 2,40



**Baguette-Mehl**  
Unsere eigene Dinkel-Weizen-Mehlkomposition für das perfekte Baguette.  
Art.-Nr.: 0074 | 1 kg | € 3,10



### Brot-Winzer-Mehl

Unsere spezielle Mehlmischung für Mischbrot. Aus Roggen- und Weizenmehl.  
Art.-Nr.: 6101 | 1 kg | € 3,40

### Pasta-Mehl

Unsere besondere Mehlmischung aus Weizen-Mehl W 480 griffig und glatt – für Ihre beste selbstgemachte Pasta.  
Art.-Nr.: 0094 | 1 kg | € 2,40



### Pizza-Mehl

Feines Weizenmehl der Type W 700 glatt und griffig gemischt – für Ihre beste Pizza.  
Art.-Nr.: 6103 | 1 kg | € 2,40



**Weizen-Mehl mit Craft-Mehl**  
Ein Mehlcuveé mit einer Komposition hochwertiger Spezialmalze. Das Geheimnis liegt in der richtigen Mischung von Weizenmehl W 700 mit Hartweizenmehl und Craft-Malz.  
Art.-Nr.: 6109 | 1 kg | € 4,20

### Knödel-Mehl

Unsere besondere Mischung aus Weizen-Mehl W 700 griffig und glatt, mit etwas feinem Weizengrieß, für flaumige Knödel.  
Art.-Nr.: 0095 | 1 kg | € 2,60



### Ruch-Spezial-Mehl

Weizenmehlmischung Type W 1800. Unser Ruch-Spezial-Mehl ist ein dunkles Weizenmehl, das zum Brotbacken verwendet wird. Es macht das Brot lange saftig und ist der ideale Mischungs-partner für unser Roggen-Mehl R 960.  
Art.-Nr.: 0075 | 1 kg | € 2,60



### Lebkuchen-Mehl

Mehlmischung aus Roggenmehl und Weizenmehl, damit der Lebkuchen besonders gut gelingt. Tipp: auch zum Brotbacken geeignet.  
Art.-Nr.: 6102 | 1 kg | € 3,40

MIX IT  
Yourself

Haben Sie schon Ihr Mehl gemischt?

Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Nehmen Sie einfach eines Ihrer Lieblingsrezepte und tauschen Sie die angegebene Mehlsorte durch Ihre eigens kreierte Mehlmischung aus.





# Essentielle Backutensilien

- 1 Lochblech | Art.-Nr.: 8476 | € 29,95    2 Baguetteblech | Art.-Nr.: 8426 | € 19,99    3 Gärkorb | Art.-Nr.: 8460 | € 30,99  
4 Waage | Art.-Nr.: 99660 | € 43,90    5 Gärkorb Herz | Art.-Nr.: 8402 | € 13,90    6 Teigkarte | Art.-Nr.: 84080 | € 2,50  
7 Brotbackform aus Metall | Art.-Nr.: 99897 | € 17,95

Backen  
ist Genuss  
pur 





# Sauerteigbrot selber backen

Rezept

## Kärntner Krustenbrot

Rezept für einen Laib Brot von 1,9 kg oder zwei von 950 g



### Sauerteig:

300 g Roggenmehl R 960  
240 g Wasser  
30 g Anstellgut

Zutaten vermischen und bei ca. 25°C über Nacht reifen lassen. Der Sauerteig sollte reif sein, daher schön beobachten.

### Hauptteig:

570 g reifer Sauerteig  
200 g Weizenmehl W 1600  
500 g Roggenmehl R 960  
460 g Wasser  
30 g getrocknete/gemahlene Brotreste (einige Stunden vorher mit 100 g kochendem Wasser ansetzen.)  
20 g Meersalz  
5 g Hefe  
10 g Kümmel

Die Temperatur des Teiges sollte bei ca. 30–32°C liegen. Die Zutaten vermischen und ungefähr 6 Minuten langsam und danach noch kurz und schnell kneten. Anschließend eine Kesseltare von 30 Minuten einlegen. Dabei den Kessel abdecken. Nachdem sich der Teig gelockert und zugleich entspannt hat, wird dieser in zwei gleich große Stücke geteilt. Den Teig rund wirken und mit dem Schluss nach unten in ein gut bemehltes Gärkörbchen legen. Nicht vergessen den Backofen rechtzeitig auf 250°C vorzuglühen damit das Brot nicht mit Übergare eingeschossen werden muss. Die Endgare ist an der Oberfläche sehr leicht zu erkennen, denn die Oberfläche zerreißt „Inselartig“. Das Brot sollte kräftig ausgebacken werden, 250°C fallend auf ca. 200°C. Die Backzeit beträgt ca. 45–50 Minuten. Die Krustenfarbe stets beobachten, denn danach richtet sich die Backzeit. Erfahrungsgemäß ist diese bei jedem Ofen unterschiedlich.



## Brotbacken einfach lernen

Seminarbäuerin Ingrid Müller oder Samuel Kargl leiten unsere Brotbackkurse. Gerne geben die erfahrenen Back-Profis ihr Wissen weiter – von der Auswahl des richtigen Mehles, den Eigenschaften von Roggen und Weizen, Gärprozess, Brotsorten und typische Brotgewürze können HobbybäckerInnen viel lernen. Gemeinsam wird der Teig angesetzt und verarbeitet.

Unsere aktuellen Termine finden Sie auf:  
[www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)

Unser Tipp



Unsere Gätkörbe sind aus natürlichen Materialien wie Paddigrohr und Holzschliff

## Unsere Gätkörbe für eine natürliche Teigruhe

- 1 Gätkorb oval | Art.-Nr.: 8402 | € 13,90    2 Gätkorb Herz | Art.-Nr.: 8460 | € 30,99    3 Gätkorb rund | Art.-Nr.: 8437 | € 14,90  
4 Gätkorb Kleeblatt | Art.-Nr.: 8460 | € 30,99    5 Gätkorb rund | Art.-Nr.: 8402 | € 13,90  
6 Haube | Art.-Nr.: 84026 | € 5,90    7 Haube | Art.-Nr.: 99730 | € 12,90

## Schritt für Schritt zum Sauerteig

Herrlich so ein frisch gebackenes Sauerteigbrot. Für viele BackanfängerInnen stellt das Ansetzen von Sauerteig jedoch eine Hürde dar. Auf den ersten Blick wirkt es kompliziert und aufwendig, doch bei genauerem Betrachten, ist es einfacher als gedacht. Für alle, die jetzt mit dem Backen von Sauerteigbrot beginnen möchten, haben wir ein spezielles Starterset zusammengestellt. Das Set enthält:

1 kg Atzenbrugger Roggen-Mehl R 960, ein Glas mit Skalierung, eine Schritt für Schritt Anleitung und ein Rezept vom Profi, ein Teigmischer sowie eine Teigkarte.



Ganz leicht Sauerteig ansetzen mit Schritt für Schritt Anleitung





## Brotbackformen



### Unser Tipp

Richtig französische Baguettes hinzubekommen, ist eine der schwersten Aufgaben. Um es leichter zu machen, ist ein Baguetteblech eine gute Sache. Es hilft einerseits, dass die Baguettes ihre Form behalten und es ist einfacher sie in den Backofen zu transportieren.

# Gutes in Form bringen

Rezept

## Baguette

Rezept für 3 Baguettes zu je ca. 280 g

500 g Baguettmehl oder Weizenmehl W 700  
350 g Wasser

11 g Meersalz  
4 g Hefe

Mehl und Wasser klumpenfrei vermischen und 30 Minuten zugedeckt stehen lassen. Danach Meersalz und Hefe langsam mit dem Teig für ca. 7 Minuten vermengen, bis sich der Teig von der Schüssel zu trennen beginnt. Eventuell eine halbe Minute schnell kneten. Den Teig in eine mit Öl bestrichene Wanne geben und 60 Minuten gehen lassen. Alle 30 Minuten dehnen und falten, insgesamt 3-mal wiederholen. Nach dem Falten ist eine Entspannungsphase durch eine ausreichend lange Teigruhe bei kühler Temperatur notwendig. Dies erfolgt am besten über Nacht im Kühlschrank bei 5°C. Während dieser Zeit muss der Teig abgedeckt sein, um eine Austrocknung (insbesondere an der Oberfläche) zu verhindern. Am nächsten Morgen den Teig in 3 gleich große Stücke à 280 g teilen. Die abgewogenen Teigstücke werden erst einmal vorgeformt und nach einer kurzen Entspannungsphase weiters zu Baguettes geformt. Nach dem Formen mit dem Schluss nach oben in Bäckerleinen gehen lassen. Bei knapper Gare einschneiden und bei 250°C einschleiben und ca. 25 Minuten rösch ausbacken. Zu Beginn kräftig schwaden.



Unser Backset für knuspriges Baguette finden Sie auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)



- 1 Bax im Holz | Art.-Nr.: 8588 | € 40,99
- 2 Baguetteblech | Art.-Nr.: 8426 | € 19,99
- 3 Brotbackform | Art.-Nr.: 99897 | € 17,95
- 4 Riess Gugelhupfform | Art.-Nr.: 99671 | € 59,99
- 5 Toastbrotform | Art.-Nr.: 99122 | € 42,80



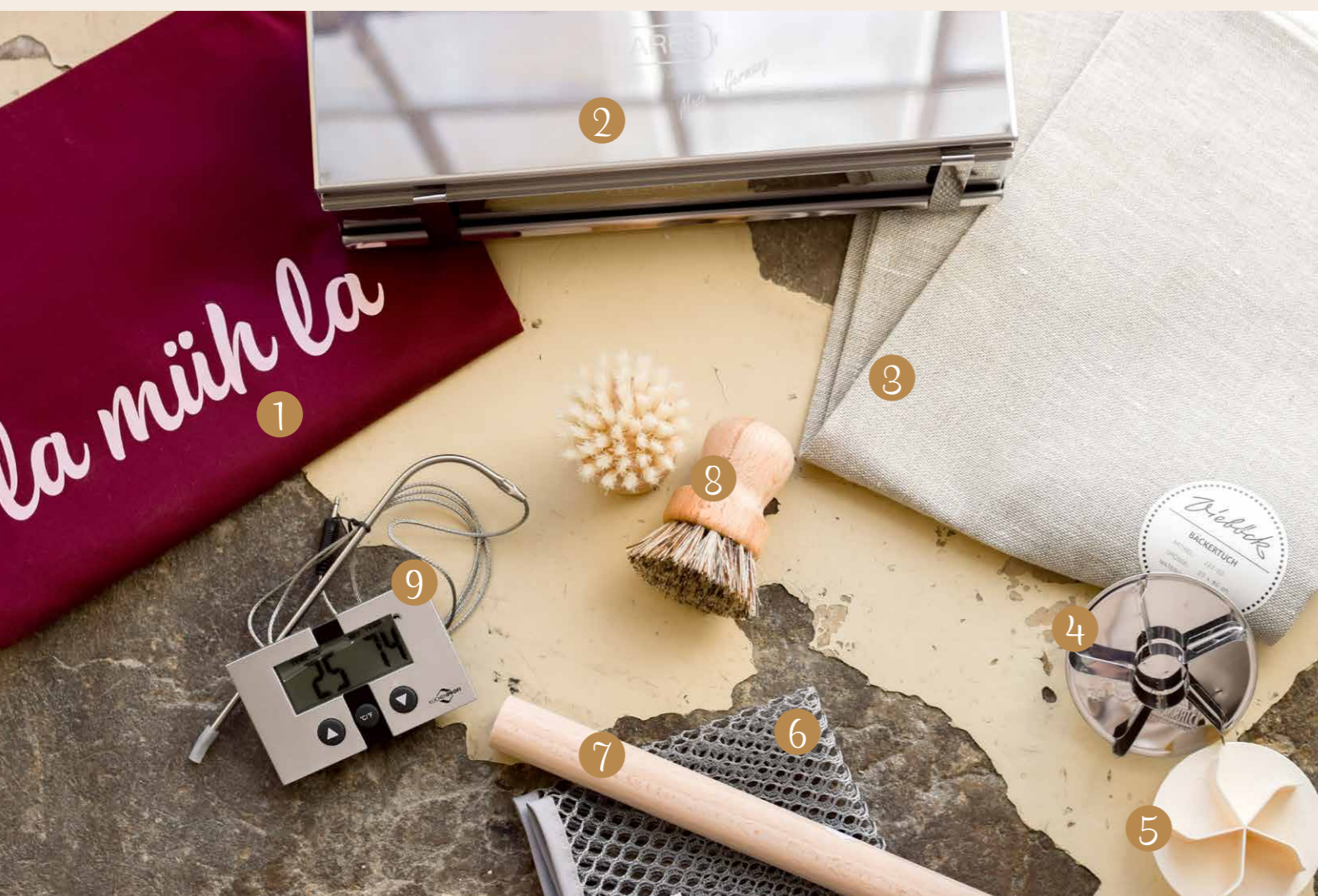
# Unsere Backhelfer



Frisches  
Brot lässt  
das Herz  
tanzen



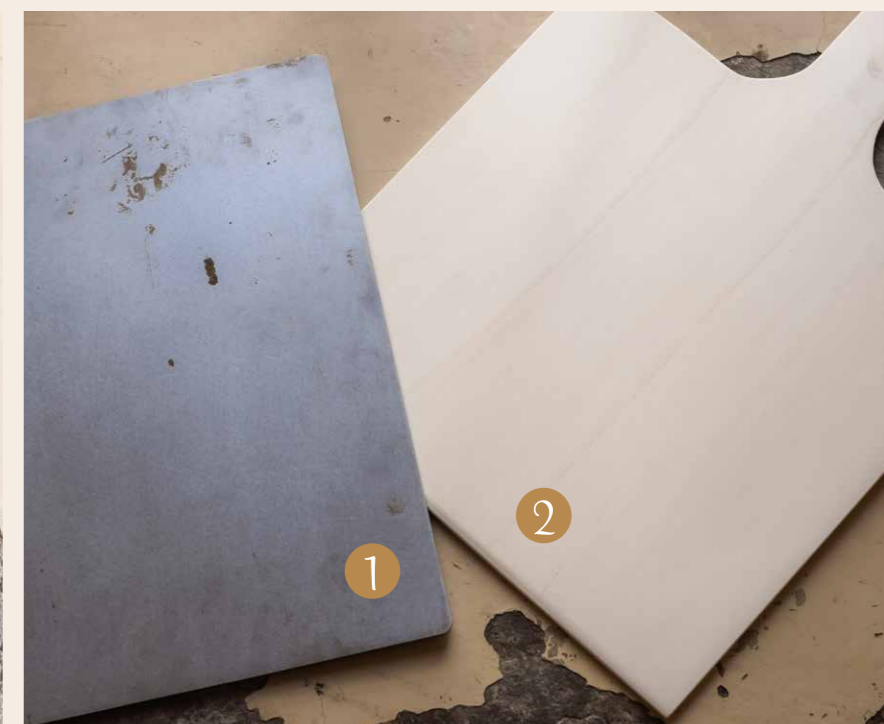
- 1 Brotdose | Art.-Nr.: 99569 | € 37,99
- 2 Ankarsrum Küchenmaschine | Art.-Nr.: 99719 | € 749
- 3 Topf | Art.-Nr.: 84519 | € 129



- 1 Schürze | Art.-Nr.: 9981 | € 22,90
- 2 Toastbrotform | Art.-Nr.: 99122 | € 44,80
- 3 Bäckerleinen 140x50 | Art.-Nr.: 10015 | € 25,90
- 4 Semmeldrucker | Art.-Nr.: 8465 | € 9,90
- 5 Semmeldrucker | Art.-Nr.: 8479 | € 9,90
- 6 Teiger (2-teilig) | Art.-Nr.: 99524 | € 18,99
- 7 Rundholz | Art.-Nr.: 8456 | € 6,90
- 8 Topfreiberl | Art.-Nr.: 10004 | € 6,90
- 9 Thermometer | Art.-Nr.: 99793 | € 23,95



- 1 Mehlbeserl | Art.-Nr.: 10006 | € 9,90
- 2 Ritzmesser | Art.-Nr.: 8550 | € 5,50
- 3 Sprühflasche | Art.-Nr.: 84060 | € 5,75



- 1 Backstahl | Art.-Nr.: 99858 | € 60,99
- 2 Brotschieber | Art.-Nr.: 8463 | € 27,90





Rezept

## Bosniaken

Rezept für ca. 17 Stück

**Vorteig:**

- 200 g Roggenmehl R 960
- 20 g Anstellgut RST (Roggensauerteig)
- 200 g Wasser

Diese Mischung ca. 12 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

**Hauptteig:**

- Vorteig ca. 440 g
- 500 g Weizenmehl W 700 (550)
- 250 g Wasser
- 1 TL Gerstenmalz oder Honig
- 1 TL Kümmel
- 15 g Salz
- 10 g Hefe



Vielfalt der Gewürze entdecken



Alles zusammen zu einem glatten Teig kneten und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann Teiglinge zu je 70 g abwägen und rundwirken. Mit einer Mischung 50:50 Roggenmehl und Kartoffelstärke einstauben. 15 Minuten Teigruhe zum Entspannen einlegen. Dann zu länglichen Weckerln formen und schön aufgehen lassen. Wenn sie wie gewünscht aufgegangen sind, längs einschneiden. Mit Wasser besprühen und mit grobem Meersalz bestreuen. Backrohr rechtzeitig auf 230°C aufheizen. Kräftig schwaden und ca. 30 Minuten backen. Nach ungefähr 10 Minuten Schwaden ablassen.

Zusammen mit Babette's haben wir ein umfassendes Sortiment an Koch-, Back- und Brotgewürzen kreiert. Erhältlich im Shop auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)

# Brot und Gebäck verfeinern

Rezept

## Mischbrot

Rezept für ein Teiggewicht von 1525 g

**Sauerteig:**

- 240 g Roggenmehl R 960
- 260 g Wasser
- 10 g Anstellgut

**Brotaroma:**

- 50 g Altbrot
  - 100 g Wasser 40°C
- Eine Stunde vor der Teigzubereitung einweichen und mit einem Stabmixer zerkleinern.

**Hauptteig:**

- 505 g reifer Sauerteig
  - 150 g eingeweichtes Brotaroma
  - 260 g Roggenmehl R 960
  - 150 g Weizenmehl W 700
  - 150 g Weizenmehl W 1600
  - 275 g Wasser (45°C)
  - 20 g Salz
  - 7 g Hefe
  - 3 g Brotgewürz
- MZ: 6-7 Minuten langsam/  
1/2 Minute schnell kneten



Unser Backset für ein feines Mischbrot finden Sie auf [www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)



Alle Zutaten zu einem glatten Teig mischen. Danach den Brotteig zugedeckt 20-25 Minuten reifen lassen. Teig zu einem runden Laib wirken und mit dem Teigschluss nach unten in den Gärkorb legen. Bei 3/4 Gare (40-45 Minuten) den Laib in den Ofen schieben. Kräftig Schwaden und diesen nach 4-5 Minuten durch Öffnen der Backofentüre wieder ablassen. Gebacken wird bei 250°C fallend auf 200°C (Temperatur erst nach 10 Minuten zurückschalten). Gesamtbackzeit sollte 60 Minuten nicht unterschreiten.



- 1 Brezensalz | Art.-Nr.: 66320 | € 4,99
- 2 Backmalz | Art.-Nr.: 6890 | € 7,90
- 3 Vollkornsauerteig | Art.-Nr.: 6885 | € 4,90
- 4 Brotgewürz 200 g | Art.-Nr.: 68784 | € 10,50
- 5 la müh la Brotgewürz | Art.-Nr.: 6755 | € 9,90



# Das kleine 1x1 der Mühle

**Weizengrieß** ist wie Weizenmehl, gemahlener Weizen. Zur Herstellung der kleinen Grießkörner wird die Mühle anders eingestellt. Weichweizengrieß eignet sich für Pudding als auch für Brei.

**Kleie** ist ein Endprodukt im Mahlvorgang. Sie besteht aus Randschichten des Kornes und ist wichtiger Bestandteil für eine gesundheitsbewusste, ballaststoffreiche Ernährung.

**Weizen** ist der Getreideklassiker schlechthin. Er enthält viele Mineralstoffe wie Kalium, Folsäure, Phosphor und Magnesium, die vor allem in den Randschichten stecken. Die Vitamine B1, B2, B3 und E sind im Keimling enthalten.

**Roggen** ist das bevorzugte Getreide für dunkles Brot und ist nach dem Weizen das zweitwichtigste Brotgetreide. Roggen ist reich an B-Vitaminen und wertvollen Mineralstoffen wie Kalium, Phosphor, Eisen und Zink.

**Schrot** ist die Bezeichnung für grob zerkleinerte Getreidekörner. Beim Weizen- oder Grahamschrot bleibt der wertvolle Keimling enthalten. Schrot ist ideal zum Backen von herzhaften Broten.

**Mehl** ist einer der faszinierendsten Rohstoffe. Wasser, etwas Sauerteig und Hitze machen daraus frisches, duftendes Brot. Auch für Pizza- und Nudelteige dient es als Grundlage. Des Weiteren benötigt man Mehl für die meisten Kuchen, für Knödel, zum Panieren oder auch zum Andicken von Soßen. Die Angabe der Mehltypen auf der Verpackung gibt Rückschlüsse auf den Ausmahlungsgrad und damit den Mineralstoffgehalt. Vollkornmehle haben keine Typenbezeichnung, denn es wird das ganze Korn vermahlen.

**Faustformel:** Je geringer der Ausmahlungsgrad, umso zarter und heller das Gebäck. Ausprobieren ist immer erlaubt. Backwaren mit der Mehltypen 480 und 700 erhalten ein schönes Volumen. Je mehr Vollkornmehl Sie untermengen, umso flacher wird das Backergebnis.

## Mehltypen im Vergleich

Österreich	Deutschland	Italien	Frankreich	Schweiz	Verwendung
W 480	Type 405	tipo 00	T 45	W 400 Weißmehl	klassisches Haushaltsmehl, für Kuchen & Teige
W 700	Type 550/812	tipo 1	T 65	W 720 Halbweißmehl	Spätzle, Knödel, helle Brote
W 1600 Weizen VK	Type 1050 Type 1600	tipo 2 Integrale	T 80 T 150	Ruchmehl W 1900	dunkle Mischbrote Vollkornprodukte
R 500	Type 610/815	–	T 70	R 720	Vorschuss- & helle Mischbrote
R 960	Type 997/1150	–	T 130	R 1100	klassisches Brotmehl
R 2500 Roggen VK	Roggen VK –	– –	– T 170	– R 1900	dunkle Brote Vollkornprodukte



Entdecken Sie weitere Produkte zum Kochen, Backen und Verschenken in unserem Mühlenladen la mih la in Atzenbrugg oder in unserem Onlineshop auf

[www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)





**LANGERMÜHLE**  
ATZENBRUGG



### Kontakt

Langer-Mühle e.U.  
Schubertstraße 15  
3452 Atzenbrugg  
Österreich

### Telefon

02275/52 73

### Mobil

0699/104 409 13

### E-Mail

office@langermuehle.at

Aktuelle **Öffnungszeiten**  
entnehmen Sie bitte  
unserer Website:

[www.lamuehla.at](http://www.lamuehla.at)



Preis- und Sortimentsänderungen  
sowie Druckfehler vorbehalten.

Stand April 2023

