

Marzipanstangen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau

Info

Mehl

Mehltypen

405 Weißmehl 550 815 Halbweissm 997 812 1150 Ruchmehl 1050 1370 1740
Vollkornme 1700 (Schrot) 445 ... 5 614 ... 7 884 ... 7 1072
... 7 888 ... 7 1229 ... 8 1132 ... 8 1454 ... 8 1830 ... 9

: Frankreich Deutschland Schweiz Ausmahlungsgrad, o/o

: Weißmehl 60

: 45 70 Halbweißmehl 72

: 55 75 Ruchmehl 80

: 65 80

: 80 85

: 110 90

: 150 95 Vollkornmehl 98

1700 (Schrot) 100

Der Ausmahlungsgrad gibt an, welcher Gewichtsanteil (Prozentsatz) des Korns im Mehl enthalten ist.

Deutschland: Weizen Type 405, 550, 812, 1050, 1700(Schrot); Roggen Type 815, 997, 1150, 1370, 1740.