



Zuordnungsspiel (Mehle)

So gehen Sie vor!

Ordnen Sie die Weizenmehltype den richtigen Verwendungsmöglichkeiten und Eigenschaften zu, indem Sie diese mit Strichen verbinden. Die Lösung zeigt, ob die Zuordnung richtig ist.

Viel Spaß beim Rätseln!

Nr.	Weizentype
1	405
2	550
3	1050
4	1600
5	1700
6	Vollkornmehl bzw. -schrot

Verwendung/Eigenschaften	Buchstabe
Ein backstarkes Mehl für feinporiges, lockeres Gebäck (Brot, Brötchen, Kleingebäck) mit goldbrauner Kruste.	A
Mehl ohne Keimling für dunkle Mischbrote. Es ist speziell für die Profibäckerei geeignet.	L
Alle Kornteile sind enthalten (Ausnahme Fruchtschale). Sie können hellen Mehlen beigemischt oder für Vollkorngebäck verwendet werden. Die Typenzahl entfällt.	N
Klassisches Haushaltsmehl für die Herstellung von Gebäck und Kuchen und für das Binden von Flüssigkeit. Es weist gute Backeigenschaften mit hoher Bindefähigkeit auf.	M
Weizenbackschrot ohne Keimling für dunkle Mischbrote, speziell für Profibelange geeignet.	E
Ist die mittlere Mehltypen zwischen Weiß- und Vollkornmehl und besonders geeignet für herzhaftes Gebäck und dunkle Mischbrote.	H

Lösungswort: _____ (S. 482 im Buch)

1 2 3 4 5 6



© GMF Vereinigung Getreide-, Markt- u. Ernährungsforschung GmbH, Bonn