

[Warenkunde 06]

Unterschiede der Mehle von Dr. Schär in Backeigenschaften und Verwendung

Es gibt 5 Mehle von Dr. Schär die man nutzen kann. Da aber oft bzw. öfter die Frage kommt: "Ich habe das Mehl X nicht mehr, kann ich Mehl Y dafür nehmen?" hier eine Erklärung warum ich so differenziere und warum die Mehle nicht so einfach ausgetauscht werden können.

MIX B Brot-Mix / Mix Brot

Dieser Mix ist für mich der eigentliche Universal-Mix und besitzt ein tolles Gashaltevermögen. Das bedeutet, der Teig daraus kann selbstständig die Gase und Luft halten, die bei der Teigruhe und Gare entstehen.

Man kann alles an Teigen damit machen, d.h. Brot, Brötchen, Hefeteig, Pizza, Frittiertes usw. Es erzeugt die typische und wichtige Konsistenz, die man für einen Brot oder Hefeteig braucht und in Verbindung mit Öl eine tolle Dehnfähigkeit bei der Gare und beim Backen.

Mix C Kuchen & Kekse / Mix Kuchen & Kekse

Dieser Mix ist super für Sandmassen, Biskuitmassen und Kekse. Es besitzt aber nur ein minimales Gashaltevermögen, deswegen braucht es Butter, Eier oder ähnliches, um ein etwaiges Volumen zu erzeugen.

Durch die typischen Inhaltsstoffe gibt es dem Gebäck eine typische weiche und fluffige Konsistenz ohne, dass das Gebäck (bei richtiger Dosierung) trocken wird.

Mehl Farine

Dieses Mehl hat eine noch differenziertere Zusammensetzung. Dies macht das Mehl ideal für alles was mit Kochen zu tun hat (in meinen Augen).

Man kann auch ein Brot draus machen (siehe Dateien), aber das ist dann ohne Backform nicht zu händeln.

Das Mehl gibt keine solche Stabilität wie Mix B sondern quillt nach und ergibt eine Festigkeit aber ohne Dehnfähigkeit zu haben. Dies kommt auch durch das Öl, welches man z.B. dem Brot zugibt.

Es harmoniert optimal mit Kartoffelteigen jeder Art, aber auch für Soßen zum Binden und vieles andere beim Kochen ist es sehr gut geeignet. Auch für Pfannkuchen, Pancakes und Co ist es super.

Mix It dunkel/rustico

Dieses Mehl ist die dunkle Variante der Brot-Mehle. Es hat ähnliche Eigenschaften wie das Mix B, benötigt aber aufgrund des Leinsaat-Anteils mehr Wasser und ist dadurch anfangs etwas klebriger.

Es lässt sich gut zu Brot, Brötchen und anderen dunklen Teigen verarbeiten, vielleicht auch zu Pizza oder so Pizza-Fladen. Wer weiß was da kommt 😊

Mix It Universal (neue Variante/Rezeptur ab April 2021)

Seit der Anpassung der Rezeptur ist das Mix It nicht mehr maisfrei, aber es ergibt stabilere Teige, die nicht mehr zwingend in einer Form gebacken werden müssen. Außerdem benötigt man keine zusätzlichen Bindemittel mehr für andere Rezepturen.

Nach einigen Test dich ich machen durfte, kann ich festhalten, dass es sehr vielseitig einsetzbar ist. Teige, Massen und Kochen geht sehr gut damit. Aber ein Austausch 1:1 ist nicht bei jedem Rezept möglich.

Ich hoffe es hilft euch zu verstehen, warum ich welches Mehl genommen habe und warum man sie nicht gegen andere austauschen sollte. Denn alle Rezepte sind auf das jeweilig verwendete Mehl abgestimmt.