

Vom weizen zum mehl...

vom mehl zum brot & co.

Der Weizen (*Triticum* spp.)

Der Weizen gehört zu der Familie der Gräser; er ist eine einjährige Pflanze, die mit speziellen Sämaschinen im August gesät wird. Er besitzt stark ausgebildete Wurzeln, die bis zu 1,5 m tief ins Erdreich wachsen können, und einen etwa 1 m hohen Halm haben. Die Blüte des Weizen ist ein Blütenstand, genannt Ähre, geformt mit einer zackigen Mittelachse mit circa 25 kleinen Ährchen. Aus jeder Ähre werden mindestens 500 trockene Früchte entstehen, die sich Karyopse nenne, weil sie aus nur einem Samen stammen. Die Ernte der reifen Früchte findet zwischen Ende Juni bis Mitte Juli statt und wird mithilfe des Mähdreschers in zwei Phasen durchgeführt: Das Abmähen der gesamten Pflanze (die Ernte) und das Trennen der Karyopse vom Rest (das Dreschen).



The two species of cultivated wheat are:

Weichweizen (*Triticum vulgare*)

In der Mühle wird der Weizen sorgfältig gesäubert und dann gemahlen und gesiebt.

In der Mühle wird der Weizen sorgfältig gesäubert und dann gemahlen und gesiebt.

Durch das Mahlen des Weichweizens gewinnt man Mehl für die Produktion von:

Brot, Keksen, Pizza, frischer Pasta, Haferflocken und ballaststoffreicher Kleie.

Hartweizen (*Triticum durum*)

Durch das Mahlen des Hartweizens gewinnt man Grieß -der das Ausgangsmaterial für die Zubereitung von trockener Lebensmittelpasta darstellt- und Kleie.



Chemische Zusammensetzung und Nährwert

(bezogen auf 100 g des Produktes)

Proteine: 8,1 g

Kohlenhydrate: 64 g

Fette: 0,5 g

Ballaststoffe: 3,8 g

Kalium: 293 mg

Kalzium: 17 mg

Phosphor: 77 mg

Eisen: 0,7 mg

Brot aus Genzano

Dieses Brot antiker Tradition wird durch das Vermengen von Sauerteig und Hefevorteig -ein Gemisch aus Mehl des Typs 550, Salz und Wasser, das mindestens zwei Stunden vorher zubereitet wurde- hergestellt. Nachdem der Teig eine Stunde geruht hat, ertaum, in dem die Gärung einsetzt und folglich das Brot aufgeht, wird es in Form eines Laibes oder einer Stange ausgerollt und in Holzkisten mit Hanftüchern untergebracht, wo es weitere 40 Minuten aufgeht. Zum Schluss wird es im Ofen gebacken, am besten in einem aus Holz. Das so gewonnene Brot besitzt eine 3 mm dicke Kruste und ein elfenbeinweißes Inneres mit "Höhlen".

Dieses Brot weist die Qualitäts-Kennzeichnung I.G.P. vor.



Weitere Informationen:

- Weizen ist ein Getreide, das seit tausenden von Jahren angebaut wird.
- Die Weichweizen werden anhand ihres Verfeinerungsgrades, das heißt anhand des Gehalts von Gluten, klassifiziert:
Typ 405 (höchster Verfeinerungsgrad mit kleinstem Glutenwert);
Typ 550 (weniger verfeinert aber mit höchstem Glutenwert) und
zum Schluss Typ 812 und Vollkornmehl.
- Das Gluten entsteht aus der Verbindung von zwei Proteinen des Weizens, die dem Teig Elastizität und Festigkeit sichern.
- Es gibt viele Backwaren, die aus Mehl anderer Getreidesorten gemacht sind, wie Zweikorn, Mais, Gerste, Roggen, Reis.