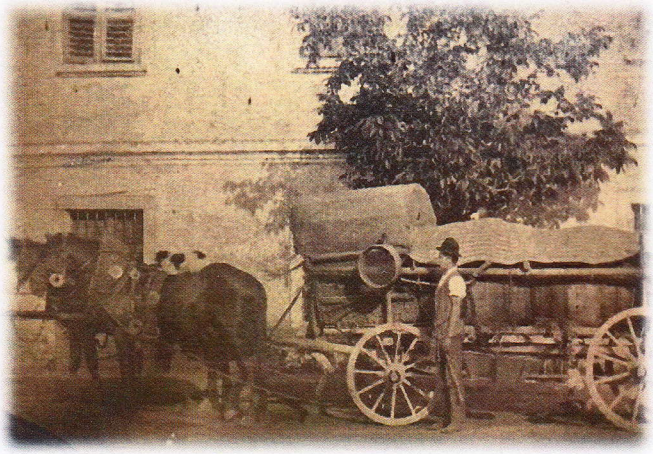
Hoheiser Mühle

Familienbetrieb seit 1905

2111 Rückersdorf, Mühlgasse 32, Tel.: 02264-7240

ÜBER UNS

Die Hoheiser-Mühle ist ein kleines Familienunternehmen in 4. Generation. Unser Betrieb kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Bereits im Jahre 1823 wurde unsere Mühle urkundlich erwähnt, seit 1905 ist sie im Familienbesitz.



Wie auch unsere Vorfahren legen wir viel Wert auf Tradition und Qualität.

Um diesen Anspruch gerecht zu werden, verarbeiten wir ausschließlich Weizen und Roggen aus der Region von uns persönlich bekannten Landwirten.

MEHLTYPEN

Man ordnet die Helligkeit der Mehle einer sogenannten Type zu. Je höher die Typenzahl, desto höher ist der Anteil an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen und desto dunkler ist auch das Mehl.

Dunkler ist das Mehl, weil auch die Randschichten des Korns mitvermahlen werden. Wird in der Mühle mehr von den äußeren Schichten des Korns entfernt, wird das Mehl heller. Das wiederum bedeutet, dass das Mehl einen geringeren Ballaststoff- und Nährstoffgehalt aufweist.

In Österreich wird Weizenmehl folgender Typen hergestellt: W480 (sehr helles Mehl), W700 und W1600 (sehr dunkles Mehl). Roggenmehl gibt es in den Typen R500, R960 und R2500.

Hoheiser Mühle

Familienbetrieb seit 1905

2111 Rückersdorf, Mühlgasse 32, Tel.: 02264-7240

WELCHES MEHL FÜR WAS

WEIZENMEHL

Weizen ist das in Österreich meist verwendete Getreide, wenn es um Mehl geht. Ob nun glatt oder griffig, es eignet sich für Brot und Gebäck aller Art sowie für Kekse und Kuchenteige.

TYPE W480 glatt	Haushaltsmehl, ein extra feines uns sehr helles Mehl. **für** Strudeln, Torten, Kuchen, Kekse, Biskuitteige, ...
TYPE W480 doppelgriffig	Unser griffiges Mehl ist ein Spezialmehl das nach alter Tradition hergestellt wird. Nur mehr wenige Mühlen stellen dieses Mehl her. Durch die gleichmäßig grobe Körnung nimmt es Flüssigkeiten zwar langsamer auf bindet sie aber zu einen perfekten Teig. Bitte beachten Sie, dass es ein anderes Volumen als das übliche Haushaltsmehl besitzt und deshalb nicht mit einem Messbecher berechnet werden kann, sondern abgewogen werden muss. **für** Knödel, Nockerl, Germteig, Kaiserschmarrn (wird dadurch besonders flaumig), ...
TYPE W700	Auch Bäckermehl genannt. Ein sehr feines Mehl - Universalmehl, welches aber mehr Mineralstoffe als Haushaltsmehl enthält und dadurch gesünder ist. Im Vergleich zum Haushaltsmehl etwas dunkler. **für** Germteig, Palatschinken, Semmeln, Salzstangerl, Weckerl und Mehlspeisen aller Art (Kuchen, Torten, ...)
TYPE W1600	Ein sehr feines dunkles Mehl mit mehr Schalenanteilen. **für** Mischbrot, Weckerl, Nudeln und gesunde Mehlspeisen
GRIEß	**für** Grießkoch, Grießnockerln, Teigwaren, Grießschmarrn, Grießknödel, Grießauflauf, Pudding, ..

Hoheiser Mühle

Familienbetrieb seit 1905

2111 Rückersdorf, Mühlgasse 32, Tel.: 02264-7240

WELCHES MEHL FÜR WAS

ROGGENMEHL

Zeichnet sich durch dunkle Farbe und kräftigen Geschmack aus. Typisches Brotmehl aber auch viele traditionelle Speisen wie Lebkuchen, Schlutzkrapfen werden mit Roggenmehl hergestellt.

TYPE R500	Auch Vorschußmehl genannt. Ein sehr feines eher helleres Roggenmehl. für Vorschussbrot, helles Roggenbrot bzw. Mischbrote
TYPE R960	Ein feines Roggenmehl zum Brotbacken aber auch für traditionelle Speisen. Man verwendet dieses Mehl zum Ansetzen des Sauerteiges. für Landbrot, Mischbrot, Weckerln, Lebkuchen, Schlutzkrapfen, ...
TYPE R2500	Auch Schwarzroggenmehl genannt. Ein sehr dunkles, aromatisches Mehl welches beim Brotbacken dazugegeben wird um dieses auf natürliche Art dunkler zu machen und mehr Geschmack zu erhalten. für Roggenbrot, ...
RVK fein	Auch Roggenvollkornmehl fein genannt. Dieses Mehl enthält alle Teile des Korns und ist deshalb besonders gesund. Man kann es sofort beim Brotbacken verwenden. für Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Weckerln, ...
RVK grob	Auch Roggenvollkornmehl grob genannt. Dieses Mehl ist gröber vermahlen und enthält alle Teile des Korns. Es ist deshalb besonders gesund. Vor dem Backen muss es allerdings eingeweicht werden. für Roggenvollkornbrote, zum Bestreuen von Brot und Gebäck