

# Weizenmalzflocken

Malzflocken nehmen besonders schnell Wasser auf, können ohne vorheriges Einweichen im Teig verwendet werden



<b>Getreideart</b>	Weizen
<b>Dosierung</b>	Von 5 Bis 30%
<b>Geruch Geschmack</b>	geeignet
<b>Frischhaltung</b>	geeignet
<b>Backvolumen</b>	nicht geeignet
<b>Bio</b>	ja
<b>Brötchen Weizenbrot hell</b>	nicht geeignet
<b>Spezial/Körnerbrötchen</b>	gut geeignet
<b>Weizenmischbrot</b>	geeignet
<b>Roggenmischbrot</b>	geeignet
<b>Spezial/Körnerbrot</b>	gut geeignet
<b>Dekor geeignet</b>	ja



EBC



Lab



malting + milling + more



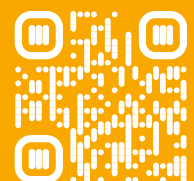
**NÜTZEL  
MÜHLE**

malting + milling + more

NÜTZEL MÜHLE GMBH

Nordstraße 4  
99427 Weimar

FON +49 36 43 544 820  
MAIL [info@nuetzel-muehle.de](mailto:info@nuetzel-muehle.de)



**BINDEWALD**  
SEIT 1871