# Konditor/-in

Rohstoffe

Wozu verwendet man in der Konditorei Weizenmehl, Weizenpuder und Roggenmehl?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

- Weizenmehl: Zur Herstellung aller Teige
- Weizenpuder: Zur Herstellung bestimmter Massen
- Roggenmehl: Zur Herstellung bestimmter Weihnachtsgebäcke

# Was sind die Bestandteile des Weizenmehls?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

- Stärke
- Kleber
- Wasser
- lösliche Eiweiße
- lösliche Zuckerstoffe
- Fett
- Mineralstoffe
- Pentosane
- Zellulose

# Konditor/-in

Rohstoffe

Wie kann man den Stärkeanteil im Mehl nachweisen?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Durch Auswaschen der Stärke aus einem Weizenteig. Die genaue Stärkenmenge ermittelt man durch anschließendes Trocknen und Auswiegen.

# Wie stellt man Feucht- und Trockenklebermenge im Mehl fest?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Durch Auswaschen der Stärke erhält man den Feuchtkleber. Indem der Feuchtkleber im Trockenschrank bei 105 °C über Nacht getrocknet und ausgewogen wird, ergibt sich die Trockenklebermenge.

# Wie wird im Mehl lösliches Eiweiß ermittelt?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Ein Teil der Stärkeaufschlämmung wird gekocht; dabei bildet sich ein feines weißes Eiweißgerinnsel.

# Wie werden im Mehl Mineralstoffe ermittelt?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

50 g wasserfreies Mehl wird bei 900 °C im Muffelofen verglüht. Die Mineralstoffe bleiben als unverbrennbare Asche übrig und werden gewogen.

# Was sind die Schichten des Weizenkorns?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

- Außenschale
- Aleuronschicht
- Mehlkernzellen
- Keimling

# Wie ist der Kleber im Mehlkorn verteilt?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Im Inneren des Mehlkorns ist wenig, aber hochaufgebautes Kleber-eiweiß mit guten backtechnischen Eigenschaften. Nach den Randzonen nimmt die Klebermenge etwas zu, die backtechnische Qualität nimmt ab.

# Wie ist die Stärke im Mehlkorn verteilt?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Stärke ist im inneren Mehlkern besonders dicht in die Mehlkernzellen eingelagert.

# Wie werden Weizensorten gereinigt?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Die angelieferten Weizensorten werden durch Siebe, Gebläse und Waschanlage von allen Fremdkörpern gereinigt.

# Was sind typische Weizenmehltypen?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Mehltyp

- 405
- 550
- 1050
- 1600

# Konditor/-in

Rohstoffe

Was drückt die Typenzahl eines Mehls unmittelbar aus und wie wird sie ermittelt?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Die Typenzahl gibt an, wie viel g Asche in 100 kg wasserfreiem Mehl enthalten sind. Sie wird ermittelt durch Verbrennung einer zuvor getrockneten Mehlprobe bei 900 °C.

# Konditor/-in

Rohstoffe

Was sagt die Typenzahl indirekt über die Beschaffenheit eines Mehls aus?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

Welche:

- Schichten des Korns im Mehl enthalten sind
- stoffliche Zusammensetzung das Mehl hat
- backtechnische Eignung gegeben ist

# Welche Angaben auf der Verpackung von Weizenmahlerzeugnissen sind gesetzlich vorgeschrieben?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

- Name oder Firma und Ort der Herstellermühle
- Art und Typ
- Gewicht der Packung
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- evtl. Zutatenverzeichnis bei Fertigmehlen

# Konditor/-in

Rohstoffe

## Wie kann man Mehl mit Hilfe der Sinne prüfen?



© Princoso GmbH, www.AzubiShop24.de

- Geruch
- Geschmack
- Aussehen
- Griffigkeit