



# INFORMATION

## grano duro extrafein

---

traditionell italienisches Hartweizenmehl | fein vermahlen

---

### **Kleberstarkes Mehl aus italienischem Hartweizen**

Der Hartweizen (*Triticum durum*), der hauptsächlich in den wärmeren Regionen mit weniger Niederschlag angebaut wird (in Europa sind das Italien, Spanien, Frankreich und Griechenland), hat einen höheren Eiweißanteil als der Weichweizen. Der Haupteinsatzzweck ist aus diesem Grund die Herstellung von Teigwaren, bei denen die hohe Klebermenge für den guten Biss sorgt. Auch Couscous und Bulgur werden aus dem Durumweizen gewonnen.

In einigen südlichen Ländern findet diese Weizenart jedoch auch Einsatz bei der Herstellung von Backwaren wie Broten und Brötchen. So ist gerade Apulien (Italien) bekannt für eine Vielfalt an Broten aus Hartweizen.

### **Wie wird grano duro extrafein hergestellt?**

Hartweizen wird meistens zu Grießen mit unterschiedlicher Körnung vermahlen, da er in dieser Form am häufigsten Verwendung findet. Die dabei übrigen feinen Bestandteile dienen dann in vielen (deutschen) Mühlen dazu zu Hartweizenmehl weiter zerkleinert zu werden. Aus diesen Resten entsteht jedoch logischerweise nicht die beste Qualität.

Unser **grano duro extrafein** wird direkt in Italien in einem Schwung zu Mehl gemahlen, weswegen auch alle wichtigen Kornbestandteile gleichmäßig enthalten bleiben. So kann aus diesem feinen Hartweizenmehl eine außergewöhnliche Backwaren-Qualität entstehen.

### **Wie wird grano duro extrafein verarbeitet?**

Aufgrund des sehr hohen Kleberanteils von Hartweizen, sollte die Zugabe zu Brotteigen bei höchstens 50% liegen. Es gibt zwar italienische Backwaren, die zu 100% aus **grano duro extrafein** entstehen, diese haben jedoch oftmals eine sehr straffe Krume. Durch die ansprechend gelbe Farbe lassen sich bereits mit Zugabemengen von 10 - 20% ansprechende Ergebnisse erzielen. Gerade bei mediterranen Broten und Brötchen (Ciabatta, Wurzelbrote, etc.) kommt man, in Verbindung mit einem ordentlichen Auskneten des Teigs, zu einer guten Kleberausbildung.

### **Die Vorteile von grano duro extrafein auf einen Blick**

- authentische Zutat für mediterrane Backwaren
- sehr hoher Anteil an Weizenkleber
- ansprechend gelbe Krumenfarbe im Gebäck
- besonderer Geschmack

### **Die Zutatenliste von grano duro extrafein**

Hartweizenmehl

---

**CLEAN INGREDIENTS**

ingredio GmbH | Eichenbusch 9c | D - 59368 Werne  
Tel.: 0 23 89 / 40 22 900 | [www.clean-ingredients.com](http://www.clean-ingredients.com)



<http://ci24.net/44>