

Guide: Vetemjöl



FÖRR I TIDEN ansågs vetemjöl vara en lyx, och användes främst vid högtider. Det är inte svårt att förstå varför. Vetemjölet lyser vackert vitt på bakkbordet, ger härligt fluffiga bröd och utsökta bakverk. Här är din guide till vetemjölets läckra värld!

VETEMJÖL

Ett siktat "all around-mjöl" med angenäm mild smak. Passar ypperligt till mjuka och hårda kakor, redningar, såser, bullar, pajer och pannkakor.

VETEMJÖL SPECIAL STENMALET

Först stenmals vetekornen, innan en tiondel av det grövsta siktas bort. Det ger oss det bästa ur två världar. Mjölet får stenkvarnens fyllighet och siktens lätthet, och blir väldigt trevligt att baka med.

GAMMALDAGS VETEMJÖL

Ett stenmalet siktat fullkornsmjöl som för oss tillbaka till forna tiders mjölnarhantverk. Mjölet mals på gammaldags vis för att efterlikna granulationen på väderkvarnarnas tid.

NORDISKT PIZZAMJÖL

Ett ekologiskt vetemjöl med förhöjd gluten- och proteinhalt, särskilt framtaget för höga ugnstemperaturer och suveräna pizzor. Ett hjärtligt 'Buon appetito' från oss på kvarnen!

VETEMJÖL SPECIAL

Vårt populäraste mjöl. Har en hög proteinhalt och glutenhalt som gör det enkelt att baka luftiga bröd med härlig volym.

VETEMJÖL SPECIAL EXTRA

Ett finmalet, ljust mjöl med hög proteinhalt och glutenhalt. Special Extra har en fantastisk jäskraft som gör det perfekt för lätta och luftiga matbröd med extra volym.

GRAHAMSMJÖL

Ett robust stenmalet fullkornsmjöl som bär namnet av dietreformatorn Sylvester Graham, som på 1800-talet introducerade detta mjöl för att främja hälsa och välmående. Rikt på fibrer, mineraler och vitaminer från kli och grodd. Perfekt till härligt grova bröd.



EKOLOGISKT

Vår ekologiska spannmål odlas med kärlek av svenska bönder. Deras omsorg ger oss friska grödor och ett bra mjöl.



MJÖL-FAQ

På limabackakvarn.se/faq besvarar vi vanliga frågor om mjöl, malning och bakning på ett lättbegripligt sätt.



LIMABACKA KVARN

Backa 121 | 432 65 Väröbacka
0340-665449 | limabackakvarn.se

