



Välj rätt mjöl

ARROWROTMJÖL används till redning av fina såser och stuvningar, men förlorar sin redningsförmåga om det får koka länge.

GRAHAMSMJÖL är ett fullkornsmjöl av vete. Idealiskt till såsredningar eftersom det löser sig snabbt och inte klumpar. Mjölet får bäst bakningsförmåga om man blandar det med vanligt vetemjöl och passar då bra till kex, matbröd, scones och skorpor. Grahamsmjöl kan även användas till gröt och panering.

HAVREMJÖL framställs av skalade och ångbehandlade havrekorn. Havremjöl används främst till välling och småkakor, men det går att baka bröd av om det blandas med annat mjöl.

KORNMJÖL tillverkas av kornets kärna och grodd. Kornmjöl har ingen god bakningsförmåga och används därför till bröd som inte kräver stor volym, t.ex. tunnbröd, eller till blandning med annat mjöl.

MAJSMJÖL OCH MAJSSTÄRKELSE

Majsmjöl innehåller inte gluten och saknar därmed jäsförmåga. Majsmjöl används främst i tortillas och andra pannkakslika bröd. Maizena är ett stärkelsemjöl gjort på majs. Bra för av såser, krämer och puddingar.

POTATISMJÖL är ett rent stärkelsemjöl av potatis som ger klara redningar och används till efterrättssoppor, -krämer och -såser. Används också till vissa kakor, t.ex. rulltårter.

RÅGMJÖL OCH RÅGSIKT

Rågmjöl är ett fullkornsmjöl. Det används mest till bakning av matbröd, och blandas då med vetemjöl samt till knäckebröd.

Rågsikt består av 60 % vete och 40 % råg, och används för bakning av saftigt och hållbart matbröd.

VETEMJÖL OCH VETEMJÖL SPECIAL

Vetemjöl är ett siktat mjöl som passar bra till matlagning och bakning av såväl matbröd som bullar och kakor.

Vetemjöl special är ett siktat mjöl som har högre proteinhalt och bildar mer gluten än vanligt vetemjöl. Det passar utmärkt till matbröd och pasta.

Alternativ för glutenintoleranta

Glutenallergiker kan använda följande glutenfria mjölsorter: vetestärkelse, maizena, arrowrotmjöl, bovetemjöl, majsmjöl, potatismjöl och sojamjöl.