ITALIENISCHE SPEZIALMEHLE

FAQs



BÄKO

Stand: 09/2026

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

FAQ

Frequently Asked Questions
Italienische Spezialmehle der Meraner Mühle

Kompetenz. Authentizität. Differenzierung.

Allgemeine Fragen zur Meraner Mühle und zum Sortiment

Unternehmen

- Wer ist die Meraner Mühle?
  Eine traditionsreiche italienische Mühle mit über 600 Jahren Erfahrung in der Vermahlung hochwertiger Getreide.
- Seit wann existiert das Unternehmen?
  Die Meraner Mühle besteht seit über 40 Jahren und ist ein Familienunternehmen, das auf rund 600 Jahre gelebte Müllerkunst zurückblickt.
- Wo befindet sich die Meraner Mühle?
  In Lana bei Meran in Südtirol, Italien.
- Warum arbeitet die BÄKO mit der Meraner Mühle zusammen?
  Weil sie für authentische italienische Backkompetenz, hochwertige Rohstoffe und innovative Spezialmehle steht.
- Welche Kompetenz besitzt die Meraner Mühle?
  Entwicklung und Herstellung hochwertiger Spezialmehle und Backmischungen für handwerkliche und industrielle Bäckereien.
- Welche Getreidesorten werden verarbeitet?
  Über 20 verschiedene Getreidesorten und Pseudogetreide werden täglich verarbeitet.
- Welche Qualitätsstandards gelten?
  Modernste Produktions- und Labortechnik sowie kontinuierliche Qualitätskontrollen sichern eine gleichbleibend hohe Produktqualität.
- Welche Zertifizierungen besitzt das Unternehmen?
  Unter anderem IFS Food, Bio- und Glutenfrei-Zertifizierungen.

Lievito Madre

- Was ist Lievito Madre?
  Ein traditioneller italienischer Natursauerteig auf Weizenbasis.
- Wie wird Lievito Madre hergestellt?
  Durch eine Reihe von Auffrischungen mit Weizenmehl und Wasser wird der Reifeprozess in Gang gesetzt.
- Welche Vorteile bietet Lievito Madre?
  Mehr Aroma, bessere Frischhaltung, lockere Krume und höhere Bekömmlichkeit.
- Welche Mikroorganismen sind enthalten?
  Milchsäurebakterien und natürliche wilde Hefen.
- Warum verbessert Lievito Madre Aroma und Frischhaltung?
  Durch die natürliche Fermentation entstehen Aromastoffe und die Feuchtigkeit bleibt länger im Gebäck.

Italienische Backkultur

- Warum sind originale italienische Mehle besonders?
  Sie sind optimal auf traditionelle italienische Backverfahren und lange Teigführungen abgestimmt.
- Was unterscheidet italienische von deutschen Mehlen?
  Vor allem die Mehltypen, Mahlverfahren und die gezielte Auslegung auf bestimmte Backwaren.
- Was bedeutet Tipo 00?
  Die feinste italienische Ausmahlungsstufe für Weizenmehl.

Artikel 110417 – Capri Pizza Tipo 00

Produkt

- Was ist Capri Pizza Tipo 00?
  Ein hochwertiges italienisches Weizenmehl Tipo 00 für Pizza und mediterrane Backwaren mit langer Teigführung.
- Für welche Anwendungen wurde das Mehl entwickelt?
  Pizza, Focaccia, Ciabatta sowie weitere mediterrane Hefeteige.
- Wodurch unterscheidet sich das Mehl von klassischen Pizza-Mehlen?
  Durch seine hohe Teigstabilität, lange Gärfähigkeit und sehr hohe Glutenqualität.
- Welche Vorteile bietet das Mehl?
  Hohe Wasseraufnahme, lange Teigführung, stabile Teige und authentische Backergebnisse.
- Für welche Betriebe eignet sich das Produkt?
  Für handwerkliche und industrielle Bäckereien sowie Pizzerien.
- Für welche Backwaren ist das Mehl geeignet?
  Pizza Napoletana, Pizza Romana, klassische Pizza, Pizza al Taglio, Pizza in Teglia (Blechpizza), Focaccia, Focaccia Barese, Ciabatta, Pane Casereccio (italienisches Landbrot), Filone (italienisches Stangenbrot), Brötchen mit langer Teigführung, Baguette nach italienischer Art, Grissini, Pizzabrötchen, Pizzaschnecken, Calzone, Stromboli, Panuozzo, mediterrane Sandwichbrote, Fladenbrote mit langer Teigführung sowie Vorteige wie Biga oder Poolish als Basis für hochwertige Hefeteige.
- Welche Teigführungen werden empfohlen?
  Lange Gärzeiten von etwa 18–24 Stunden.
- Für welche Produktionsverfahren eignet sich das Mehl?
  Für direkte und indirekte Teigführungen sowie Langzeitführungen.

Rohstoffe & Zusammensetzung

- Aus welchen Zutaten besteht das Produkt?
  100 % Weizenmehl Tipo 00.
- Enthält das Mehl Zusatzstoffe?
  Nein.
- Enthält das Mehl Ascorbinsäure?
  Nein.
- Enthält das Mehl Enzyme?
  Nein.



Mehlqualität

- Welchen W-Wert besitzt das Mehl?
  W 350–390
- Wie hoch ist die Wasseraufnahme/Hydration?
  Je nach Anwendung und Rezeptur bis zu 100 %
- Wie hoch ist der Feuchtklebergehalt?
  Über 34 %
- Welche Feuchtigkeit besitzt das Mehl?
  Maximal 15,5 %
- Welche Dehnbarkeit besitzt der Teig?
  Der Teig ist besonders elastisch und langzeitstabil.

Verarbeitung

- Wie lange sollte die Teigführung sein?
  Empfohlen werden 18-24 Stunden.
- Ist mit diesem Mehl eine Langzeitführung möglich?
  Ja
- Ist eine direkte Teigführung möglich?
  Ja
- Ist das Mehl für Langzeitgare geeignet?
  Ja
- Ist das Mehl maschinell verarbeitbar?
  Ja
- Ist das Mehl handwerklich verarbeitbar?
  Ja

Backergebnis

- Welche Krume entsteht?
  Locker, luftig und elastisch.
- Welche Kruste entsteht?
  Knusprig und aromatisch.
- Welche Elastizität besitzt der Teig?
  Eine hohe Elastizität mit guter Verarbeitungstoleranz.
- Wie ist das Aroma?
  Typisch für italienische Backwaren und sehr aromatisch.
- Wie hoch ist die Frischhaltung?
  Die lange Teigführung unterstützt Frische und Qualität des Endprodukts.

Allergene

- Welche Allergene enthält das Produkt?
  Enthält Gluten (Weizen), Soja, Senf

Lagerung & Qualität

- Wie sollte das Produkt gelagert werden?
  Kühl, trocken und vor Feuchtigkeit geschützt.
- Wie lange ist das Produkt haltbar?
  12 Monate ab Produktionsdatum.

Artikel 203603 – Gran Stirata

Produkt

- Was ist Gran Stirata?
  Eine hochwertige Backmischung für originale Pinsa, Pizza und Pizza in Pala.
- Wofür wurde Gran Stirata entwickelt?
  Für mediterrane Backwaren mit lockerer Krume und knuspriger Kruste.
- Welche Vorteile bietet die Backmischung?
  Einfache Verarbeitung, hohe Prozesssicherheit und authentische Backergebnisse.
- Welche Produkte lassen sich herstellen?
  Pizza Napoletana, Pizza Romana, klassische Pizza, Pizza al Taglio, Pizza in Teglia (Blechpizza), Focaccia, Focaccia Barese, Ciabatta, Pane Casereccio (italienisches Landbrot), Filone (italienisches Stangenbrot), Brötchen mit langer Teigführung, Baguette nach italienischer Art, Grissini, Pizzabrötchen, Pizzaschnecken, Calzone, Stromboli, Panuozzo, mediterrane Sandwichbrote, Fladenbrote mit langer Teigführung sowie Vorteige wie Biga oder Poolish als Basis für hochwertige Hefeteige.
- Wodurch unterscheidet sich Gran Stirata von klassischen Pizza-Mehlen?
  Die Mischung enthält neben Weizen auch Reis, Soja und Lievito Madre für eine besonders lockere und knusprige Struktur.

Rohstoffe & Zusammensetzung

- Aus welchen Zutaten besteht Gran Stirata?
  Weizenmehl Tipo 00, Reismehl, Lievito Madre, Sojamehl, Gerstenmalzextrakt, Weizenkleber, deaktivierte Trockenhefe, Ascorbinsäure und Amylasen.
- Enthält die Mischung Lievito Madre?
  Ja, getrocknete Lievito Madre auf Weizenbasis.
- Enthält die Mischung Enzyme?
  Ja, Amylasen.
- Enthält die Mischung Ascorbinsäure?
  Ja
- Enthält die Mischung Weizengluten?
  Ja, Weizenkleber ist enthalten.
- Enthält die Mischung Trockenhefe?
  Ja, deaktivierte Trockenhefe.



Verarbeitung

- Wie hoch ist die Wasseraufnahme?
  Je nach Anwendung und Rezeptur auch über 100 %
- Wie lange sollte die Teigführung sein?
  Lange Teigführungen werden empfohlen.
- Ist eine lange Teigführung möglich?
  Ja
- Kann die Mischung direkt verarbeitet werden?
  Ja
- Muss weiteres Mehl ergänzt werden?
  Nein, die Mischung ist gebrauchsfertig.

Backergebnis

- Wie knusprig wird die Kruste?
  Besonders knusprig und leicht.
- Wie locker wird die Krume?
  Sehr locker, weich und offenporig.
- Wie hoch ist die Frischhaltung?
  Die Lievito Madre unterstützt eine längere Frischhaltung.
- Wie entwickelt sich das Aroma?
  Mild, aromatisch und typisch italienisch.

Analytische Werte

- Welche Feuchtigkeit besitzt das Produkt?
  Maximal 15,5 %
- Wie hoch ist der Eiweißgehalt?
  11,9 g je 100 g.
- Wie hoch ist der Ballaststoffgehalt?
  2,7 g je 100 g.

Allergene

- Welche Allergene enthält das Produkt?
  Enthält Gluten (Weizen, Gerste) und Soja.
- Welche Kreuzkontaminationen sind möglich?
  Kann Spuren von Senf enthalten.

Lagerung & Qualität

- Wie sollte das Produkt gelagert werden?
  Kühl, trocken und vor Feuchtigkeit geschützt.
- Wie lange ist die Haltbarkeit?
  12 Monate ab Produktionsdatum.
- Welche Zertifizierungen besitzt das Produkt?
  Das Produkt wird nach den Qualitätsstandards der Meraner Mühle hergestellt.

Artikel 203604 – Divina

Produkt

- Was ist Divina?
  Eine hochwertige Komplettmischung auf Basis von Lievito Madre für italienische Hefesüßgebäcke.
- Für welche Anwendungen wurde Divina entwickelt?
  Für Panettone, Colomba, Brioche und weitere Hefesüßgebäcke.
- Welche italienischen Gebäcke lassen sich herstellen?
  Panettone, Colomba, Brioche, Veneziana, Pandoro, Hefezöpfe, Rosinenbrot, Milchbrötchen, Butterzöpfe, Croissants auf Hefeteigbasis, Hefekränze, süße Hefestollen, Hefeschnecken, Rosinenschnecken, Frucht- und Schokoladenbrioche, italienische Frühstücksgebäcke sowie weitere saisonale und ganzjährig hergestellte Hefesüßgebäcke.
- Welche Vorteile bietet Divina?
  Einfache Verarbeitung, hohe Prozesssicherheit sowie weiche, lockere und aromatische Backwaren.
- Für welche Betriebe eignet sich Divina?
  Für handwerkliche und industrielle Bäckereien mit Hefesüßgebäck im Sortiment.

Rohstoffe & Zusammensetzung

- Aus welchen Zutaten besteht Divina?
  Weizenmehl Type 0, Lievito Madre, Zucker, Magermilchpulver, Emulgator (E471), Salz, Weizengluten, Ascorbinsäure und Amylasen.
- Enthält Divina Lievito Madre?
  Ja, getrocknete Lievito Madre auf Weizenbasis.
- Enthält Divina Emulgatoren?
  Ja, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471).
- Enthält Divina Zucker?
  Ja
- Enthält Divina Magermilchpulver?
  Ja
- Enthält Divina Gluten?
  Ja, Weizen und Weizengluten.
- Enthält Divina Enzyme?
  Ja, Amylasen.
- Enthält Divina Ascorbinsäure?
  Ja



Verarbeitung

- Muss Frischhefe zugesetzt werden?
  Ja, Frischhefe muss ergänzt werden.
- Für welche Hefeteige eignet sich Divina?
  Für klassische italienische Hefesüßteige mit kurzer und langer Teigführung.
- Ist das Produkt für lange Teigführungen geeignet?
  Ja, die Mischung wurde für stabile Hefeteige entwickelt.
- Wie hoch ist die Verarbeitungssicherheit?
  Die Komplettmischung sorgt für eine einfache und sichere Verarbeitung.

Backergebnis

- Wie locker wird die Krume?
  Sehr weich, locker und feinporig.
- Wie entwickelt sich das Aroma?
  Typisch italienisch, aromatisch und ausgewogen.
- Welche Teigstabilität wird erreicht?
  Eine hohe Verarbeitungstoleranz und stabile Hefeteige.

Analytische Werte

- Wie hoch ist die Feuchtigkeit?
  Maximal 15,5 %
- Wie hoch ist der Eiweißgehalt?
  12,8 g je 100 g.
- Wie hoch ist der Fettgehalt?
  2,2 g je 100 g.
- Wie hoch ist der Salzgehalt?
  1,1 g je 100 g.

Allergene

- Welche Allergene enthält Divina?
  Enthält Gluten (Weizen) und Milch.

Lagerung & Qualität

- Wie sollte Divina gelagert werden?
  Kühl, trocken und vor Feuchtigkeit geschützt.
- Wie lange ist Divina haltbar?
  12 Monate ab Produktionsdatum.
- Welche Zertifizierungen besitzt das Produkt?
  Das Produkt wird nach den Qualitätsstandards der Meraner Mühle hergestellt.