

## ZUTAT

### Mehl



Der Grossteil eines Brotteiges besteht aus Mehl. Am wichtigsten ist dabei Weizenmehl, denn sein Eiweiss, Gluten genannt, sorgt dafür, dass sich ein feinporiger Teig bildet, der beim Backen nicht zu einem Fladen auseinander läuft. Ausserdem hilft es, dass die Hefe ihre Wirkung entfalten kann.

Zutatenkategorie [Getreide](#)

Warenkunde

Früher wurde das Mehl vor der Verwendung gesiebt, damit eventuell vorhandene Klümpchen, Fremdkörper oder gar Ungeziefer nicht im Teig landeten. Das ist beim heutigen Mehl, das man einwandfrei verpackt und gelagert kauft, überflüssig geworden. Dennoch lohnt es sich, das Mehl zu sieben, weil es dadurch aufgelockert wird und sich mit den übrigen Teigzutaten besser verbindet.