

# *Mel*

## *(AURORA mølle Hamburg)*



I Europa findes ikke en ens inddeling af de forskellige meltyper.

I Tyskland findes mølleprodukter af brødkorn (så som hvede, dinkel, rug) iht. **DIN 10355**, som kun forhandles efter helt bestemte typer.

Produktbeskrivelserne af meltyperne er bindende fastlagt i denne DIN norm. Tysk mel fremstilles med forskellige meltype-tal. Dette tal oplyser, om en meltype har stor (højt typetal) eller færre kornrandlag (lavt typetal). Korn-randlag er både kim og skal fra kornet.

Er typetallet højt, er andelen af de ydre kornlag høj, dvs. melet indeholder flere vitaminer, mineralstoffer og en væsentlig højere andel i ballaststoffer (fibre) end korn med lavt typetal.

I laboratorium forbrændes en melprøve på 100g ved ca. 900°C for at bestemme melets andel af de mineralske dele. Denne mineralstofmængde i milligram fra 100g mel svarer til den meltype, som skal skrives på melets produktblad mv.

I hvedemel type 405 findes altså 405 mg mineralstoffer i 100g mel (0,405%).

**Det mørke hvedemel type 1050**, som anvendes i Tyskland og Schweiz samt Østrig til at bage brød med, har en høj formalingsgrad, dvs. at også skalandele og kim formales med.

**Fuldkornsmel** har ingen typebetegnelse, fordi hele kornet med alle randlag formales sammen. Fuldkornsmel indeholder derfor altid lige mange mineralstoffer, som selve kornet, som formales til mel i møllen indeholder. Melet indeholder derfor alt, hvad naturen tilbyder os gennem brødkorn.

Inddelingen af hvedemel af type 405 formalingsgrader: glat, griffig og dobbelt griffig (dunst) er mølle-begreb, som henviser til størrelsen af melpartiklerne (mølleren taler her om finhedsgrad). Her findes ikke nogen form for norm.

**AURORA møllens SONNENSTERNMEHL type 405** er en mellemtning mellem glat og griffig hvedemel. Gnider man det mellem fingrene, så føles det fløjlsblød og det klumper let sammen. AURORA Sonnensternmehl type 405 er velegnet til alle slags bagværk.

**AURORA dobbelgriffig mel er INSTANT mel.** Det løber let og pga. de store partikelkorn har melet speciel høj sugsevne. Dejen bliver særlig elastisk og meget let at udrulle og forme og den er relative kogefast.

**KAGEBUTIKKEN IS, Albertslund, forhandler kun AURORA mel på bestilling. Vi bager selv med AURORA Instant mel 405 og ved, at det har fremragende egenskaber.**