

UNSERE SPEZIALMEHLE.

Spezielle Produkte erfordern spezielle Mehle. Mit den Pfahnl Spezialmehlen gelangen Ihnen auch Produkte abseits vom Semmerl & Co!

POWER FLOUR HOCHPROTEINMEHL.

Das Muskelpaket unter den Pfahnl Mehlen. Durch eine spezielle Siebtechnologie erhält das Mehl einen sehr hohen Proteingehalt und kann in geringer Menge der Standardrezeptur beigegeben werden. Es sorgt für dehnbare Teige mit trockener Oberfläche und fördert so die Maschinengängigkeit. Spätestens im Backergebnis überzeugen Sie unser Hochproteinmehl durch größeres Volumen.



RUCHMEHL.

Sie sind auf der Suche nach dem perfekten Mehl für Ihre Sauerteige oder Poolish? Hier ist das kleberstarke Weizenmehl mit hohem Ausmahlungsgrad hervorragend geeignet, kann aber genauso für die direkte Führung verwendet werden. Das Ruchmehl erlaubt eine hohe Wasseraufnahme im Teig und ermöglicht eine grobe Porung. So erhalten Sie eine charaktervolle Krume und einen besonders aromatischen Geschmack im Brot.

BUREK MEHL.

Niedrigaschige und helle Mehle, die durch modernste Online-Messungen garantiert stippenfrei sind. Sie suchen ein Mehl für besonders dünne Teige? Das Burek Mehl mit seinem sehr elastischen Kleber und hoher Griffigkeit ist genau richtig dafür!





STAUBMEHL.

Das Beste aus zwei Welten. Das Pfahnl Staubmehl stellt die perfekte Mischung aus Weizen- sowie Roggenmehl dar. Damit die Rieselfähigkeit des Mehls optimal eingestellt ist, wird dem Staubmehl Kartoffelstärke hinzugefügt. Durch den gesamten Prozess ermöglicht das Pfahnl Staubmehl ein ansprechendes Aussehen, bessere Rösche und einen schöneren Ausbund.

WAFFELMEHL.

Für Ihre perfekten Waffeln benötigen Sie unser hochwertiges Waffelmehl. Ein niedriger Protein- und Feuchtklebergehalt mit angepasster Durchflussviskosität ermöglicht ein besonders gutes Verlaufen der fertigen Masse im Waffeleisen und sorgt so für eine besonders schmackhafte und optisch ansprechende Form und Struktur.



BAGUETTINO MEHL.

Das Mehl französischer Art in österreichischer Qualität. Der spezielle Klebergehalt sorgt für einen kurzen Biss, enthält aber dennoch ausreichend Energie. Das Mehl ist mit natürlichen Zutaten behandelt und garantiert Ihnen das perfekte Baguette mit langanhaltender Rösche österreichischer Herkunft.