



Weizen

TRITICUM

URSPRUNG

- Kreuzung mehrerer Getreide und Wildgrasarten
- Erste angebaute Weizenart war Einkorn

SYSTEMATIK

- Ordnung: Süßgrasartige
- Familie: Süßgräser
- Gattung: Weizen
- Art: Weizen
- Abstammung unbekannt

BESONDERHEITEN

- vielseitig einsetzbar
- gute Klebereigenschaften
 - besonders stabile Teige

AUSSEHEN

- Wuchshöhe 0,5-1m
- runder Halm
- gedrungene Ähre

WISSENSWERTES

- Es wird zwischen Weichweizen (Sommerweizen) und Hartweizen (Winterweizen) unterschieden
- bis -20°C frostsicher
- Weizenkeimöl (Öl aus der bei der Vermahlung abgeschlagenen Keimlingen)
 - 60% mehrfachungesättigte Fettsäuren
 - 200-300mg/ 100g Vitamin E

VERWENDUNG

- meistverwendetes Getreide in Deutschland
- helle Brote, Milchbrot, Toast
- Gebäck und Kuchen

GESCHMACK

- milder, nussiger Geschmack



LUFTMÜHLE RODERSDORF