

Verschiedenen Mehltypen in der Mühle Entenschiess



Sabrina Grunder zeigt, wie in der Mühle Entenschiess regionales Mehl entsteht.
Müllermeisterin Sabrina Grunder zeigt, wie regionales Mehl entsteht und im Video wird
daraus ein perfekter Grittibänz-Teig mit Mehl aus der Mühle zubereitet

**Weitere Informationen vom Weizen zum Brot bis zum findest du bei «Schlau
in unter 15 Minuten» von naturtalent**

Möchtest du mehr wissen? Hier gehts weiter....



Brot ist nicht gleich Brot - worauf kommts wirklich an?

Familie Richter - Hauptartikel

15. 3 2025

Das Wichtigste in Kürze
Nicht jedes Vollkornbrot ist echt: Körner auf der Kruste bedeuten nicht automatisch Vollkorn - oft täuscht die Optik