



Wilhelm Egle GmbH
 Hauptstr. 47
 89284 Pfaffenhofen
 Tel: 07302 8121
 Fax: 07302 8150
 E-Mail: kontakt@egle.de
www.egle.de

Verwendungszweck	Weizenmehl				Dinkelmehl			Roggenmehl	
	Weizenmehl Type 405	Weizenmehl Type 550	Weizenmehl Type 1050	Weizenmehl Vollkorn	Dinkelmehl Type 630	Dinkelmehl Type 1050	Dinkelmehl Vollkorn	Roggenmehl Type 1150	Roggenmehl Vollkorn
Rührteig	✓✓	✓		(✓)	✓✓		(✓)		
Muffins	✓✓	✓			✓✓				
Waffeln	✓			(✓)	✓✓		(✓)		
Pfannkuchen (süß)	✓		✓	✓	✓✓	✓	✓		
Quark-Öl-Teig	✓	✓✓	✓	✓	✓✓	✓	✓		
Hefeteig (süß)	✓	✓✓	✓	✓	✓✓	✓	✓		
Mürbeteig	✓✓	✓		(✓)	✓✓		(✓)		
Kekse	✓✓	✓		(✓)	✓✓		(✓)		
Biskuitteig	✓	✓			✓✓	✓			
Brandteig	✓✓	✓	✓		✓✓	✓			
Strudelteig	✓	✓✓			✓✓				
Stollen	✓	✓✓		(✓)	✓✓		(✓)		
Lebkuchen	✓✓	✓	✓	✓	✓✓	✓	✓	✓	
Hefegebäck (herzhaft)	✓	✓✓	✓	(✓)	✓✓	✓	(✓)	✓	
Pfannkuchen (herzhaft)	✓		✓	✓	✓✓	✓	✓	✓	(✓)
Helles Brot, Brötchen	✓	✓✓			✓✓	✓			
Mischbrot, -brötchen	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓
Vollkornbrot, -brötchen				✓✓			✓✓		✓✓
Nudeln, Spätzle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Knödel, Nockerl	✓	✓	✓		✓	✓	✓		
Suppen, Soßen, Mehlschwitzen	✓	✓			✓				

✓✓ = sehr gut geeignet

✓ = gut geeignet

(✓) = bedingt geeignet (mit anderen geeigneten Mehlen mischen)