

PRODUKTÜBERSICHT

Einkorn gilt als das „Grundnahrungsgetreide“ schlechthin und als die älteste Weizenart überhaupt. Aufgrund seines natürlichen genetischen Codes und des niedrigen Glutengehalts, kann Einkorn im Vergleich zum modernen, hybriden Weizen vom menschlichen Körper besser verarbeitet werden. Einkorn hat 14 Chromosomen, während das heutige Weizen 42 hat.

Einkorn ist damit leicht zu verdauen und ermöglicht eine bessere Aufnahme von Nährstoffen. Young Living möchte mit seinen Produkten dazu beitragen, dass das Einkorn seine berechnete Bedeutung in der Welt wiedererlangt. Sehr nahrhaft, ungemischt und glutenarm ist Einkorn Mehl ein Muss in Deiner Speisekammer.

DIE WICHTIGSTEN VORZÜGE

- Einkorn ermöglicht eine bessere Aufnahme von Nährstoffen als moderner Weizen
- Höherer Gehalt an Eiweiß, Phosphor, Kalium und Vitamin B6 in Einkorn
- Einkorn enthält zweimal mehr Vitamin A als herkömmlicher Weizen

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

Einkorn Mehl kann alle gewöhnlichen Vollkornmehlarten in einem 1:1 Verhältnis ersetzen. Dennoch müssen bei der Verwendung folgende Hinweise beachtet werden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

- Für Muffins, Pfannkuchen, Kuchen oder Kekse die Flüssigkeit um 20 Prozent reduzieren
- Probiere bei Kuchenrezepten aus, ein zusätzliches Eiweiß zum Teig hinzuzufügen, um das Endprodukt leicht und locker zu machen. Den Teig kürzer und bei niedriger Geschwindigkeit rühren.

FOLGENDE HINWEISE SOLLTEN BEI DER HERSTELLUNG VON BROTTTEIG BEACHTET WERDEN

- Nicht zu viel Einkorn Mehl für den Teig verwenden. Einkorn Mehl nimmt Flüssigkeit langsamer auf als herkömmliches Mehl und kann den Teig nasser und klebriger machen
- Den Teig nicht zu lang kneten. Brot aus Einkorn Mehl muss nicht so lang geknetet werden, als anderes Brot
- Wenn das Brot aufgeht, drücke leicht darauf, so dass der Teig wieder etwas zurückgeht. Wenn der Teig zu sehr aufgeht, wird die Luft im Ofen entweichen und eine harte, dichte Kruste entsteht



INHALTSSTOFFE

Vollkorn Einkorn Mehl (*Triticum monococcum*)

SICHERHEITSHINWEISE

- Enthält Gluten
- Hergestellt in einer Firma, in der auch Schalenfrüchte, Erdnüsse, Soja und Eier verarbeitet werden

ERGÄNZENDE PRODUKTE

Getrocknete Wolfbeeren