

Weizendunst ist ein Weizenmehl, welches eine Körnung zwischen Mehl und Grieß besitzt. Vom Mineralgehalt ist es mit Typ 550 vergleichbar, aber durch die besondere Mehllart ist der Stärkeanteil des Korns fast vollständig erhalten. Das bedeutet, so sagt der Müller, dass dieses Mehl besonders gut „klebt“, hohes Volumen hat und eine besondere Krustenbildung mit sich bringt. Außerdem nimmt es Wasser besser auf, was eine höhere Teigausbringung bedeutet.