



This article has been written before more than 1 months, information might old.

Thailändische Proteinarme Weizenmehlsorten

Red Lotus und Royal Fan sind proteinarme Weizenmehlsorten aus Thailand. Diese Sorten sind besonders für gedämpfte Speisen geeignet.


Es gibt das **Royal Fan** Weizenmehl, mit einem Proteingehalt von **8-8,3%**, zum Backen aller Arten von Gebäck und Wagashi.



(Werbung)

Das **Red Lotus Bapao Mehl**, mit einem Proteingehalt von **8-8,5%**, für Gedämpftes und zum Backen geeignet.



(Werbung)  

Bei [Mari-to-Kazuo](#) findet ihr den praktischen Backtest beider Sorten!

Quellen:

Ein Artikel von Wagahsi Maniac: „Weizenmehl und andere“ (08.05.2015) (Leider ist der Artikel nicht mehr auffindbar, weshalb ich ihn nicht verlinken konnte.)

Mari-to-Kazuo