

MAHLGUT-TABELLE

Können mit Mahlansätzen gemahlen werden:		JA	NEIN	JA, BITTE BEACHTEN!
Getreide	Weizen Roggen Gerste Kamut Einkorn Emmer Hirse Braunhirse	✓		
	Hafer Nackthafer			✓ Feinste Mahlstufe vermeiden, größere Mahlstufe ausreichend für feines Mehl.
	Dinkel Grünkern			✓ 1-2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für fein gemahlenes Mehl.
	Naturreis Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓		
	Mais (kein Popcorn-Mais)			✓ Stufenweise verarbeiten, je nach Größe des Korns.
Pseudo Getreide	Buchweizen Amaranth Canihua Quinoa	✓		
Hülsenfrüchte	Linsen (alle Sorten)			✓ Stufenweise verarbeiten; erst mittelgrob, dann fein.
	Sojabohnen Kichererbsen Lupinen grüne Erbsen			✓ Stufenweise verarbeiten; erst grob, dann fein.
	Mungobohnen weiße Bohnen		✓	
Ölsaaten	Kürbiskerne Sonnenblumenkerne Mohn		✓	
	Leinsamen Sesam Chia			✓ 1 EL Mahlgut mit 500 g Getreide mischen, Mahlstufe um ca. 2 Punkte erhöhen.
	Flohsamen (Wegerichsamen)	✓		
	Kaffee			✓ Stufenweise verarbeiten, Achtung: Geschmack kann von den Mahlsteinen angenommen werden.
	Nüsse		✓	
Gewürze*	Anis Fenchel Nelken Kümmel			✓ 2 Punkte von der feinsten Einstellung entfernt bleiben, ausreichend für Feinvermahlung.
	Koriander schwarzer und weißer Pfeffer	✓		
	roter Pfeffer		✓	