

# KA-MEHL?

## WEIZENMEHL JENSEITS TYPE 405



“Haben wir auch Mehl, das beim Braten knusprig wird?”, fragte meine thailändische Freundin Nam, als sie Miesmuschel-Pfannkuchen backen wollte. Ich gab ihr Weizenmehl und schlug vor, die Pfannkuchen nur ordentlich in der Pfanne auszubacken. Mit dem Ergebnis war sie überhaupt nicht zufrieden. Ich fragte sie, ob sie den Teig ordentlich gemacht hätte und erntete verächtliche Blicke. “Hast Du kein besseres Mehl?”, setzte sie despektierlich nach. Und ob ich hatte – ging an den Küchenschrank und präsentierte Semola, doppelgriffiges Mehl und 00-Mehl. “Mehl, das heißt wie Hog-Nam?”, fragte sie kopfschüttelnd. Beflissen ihr zu erklären, dass dies nichts mit einer Toilette zu tun habe, versuchte ich ihr die Vorzüge der Mehlsorten zu erklären – allein ich konnte es nicht wirklich. Ungeduldig nahm Nam ihr i-Phone und los ging es: “Sawadii kah... kah, kah.... Paeng [Mehl]... kah...”, usw. Irgendjemand aus ihrem Bekanntenkreis ist immer auf Heimatbesuch, und so dauerte es nur wenige Tage bis ich stolz eine Packung thailändisches Mehl mit den Worten “Da kannst Du Dein Mehl vergessen!”, unter die Nase gehalten bekam. Tempung Campuran Tempura von der Firma GOGI. Dabei handelte es sich um Weizenmehl mit einem Anteil Tapiokamehl – genauer gesagt handelt es sich um geschmacksneutrale Tapiokastärke, die aus getrockneten Maniokwurzeln gewonnen wird. Sie nahm einen Beutel gekochte Miesmuscheln aus dem Eisfach, ließ sie auftauen und in wenig Fischsauce marinieren, bereitete einen klassischen Pfannkuchenteig mit ihrem besonderen Mehl, gab die Miesmuscheln mit heißem Rapsöl in die Pfanne, ließ sie unter Wenden kurz anbraten und goss den Pfannkuchenteig darüber. Nach dem Wenden wurde er auf den Teller gegeben und frisches Asia-Koriandergrün darüber gestreut. Einige

Sojasprossen – in der Pfanne kurz angeschwitzt, um den bitteren Geschmack zu neutralisieren – rundeten das Gericht ab. Als Sauce mischte sie zwei Drittel Thai Sweet Chili Sauce mit einem Drittel Chilisauce. Wenigstens einmal im Monat gab es in meiner Kindheit Apfelpfannkuchen und bei den Urlauben in Österreich durfte Palatschinken oder Kaiserschmarrn bei keinem Essen fehlen, sodass ich wohl auf eine gewisse Erfahrung mit Pfannkuchen zurückblicken kann. Doch das Ergebnis mit der Weizen-Tapioka-Mischung stellte alles mir Bekannte an Knusprigkeit in den Schatten. Innen war der Pfannkuchen gewohnt weich und locker, doch die knusprige Kruste war dicker – anders gesagt – reichte tiefer. Wissend, nach was sie suchen musste, fand meine Freundin Nam das Mehl auch im hiesigen Asia-Handel. Man könnte aber auch einfach etwas Tapiokastärke (7 %) unter normales Weizenmehl (93 %) mischen und es für andere Speisen verwenden.

Grund genug sich mal mit den anderen Mehlsorten zu befassen, die für italienische und österreichische Mehlspeisen unabdingbar sind. 00-Mehl oder “Farina Tipo 00”, hat einen geringen Anteil an Proteinen sowie einen hohen an Gluten und ist somit optimal für Pizza und andere italienische Backwaren. In Italien weiß man, dass man Teig mit diesem Mehl möglichst über Nacht ruhen lässt.



Semola, auch “Grano duro” oder “Semola di Grano duro”, ist grob gemahlenes Hartweizenmehl. Es ist in Italien seit der Antike bekannt und stammt vermutlich von der Weizenart Emmer ab, auch Zweikorn genannt. Wegen seines hohen Anteils an Eiweiß hat es besonders gute Klebeeigenschaften und ist somit ideal für Pasta- und Pizzateige. Nina Thomas (Hessen à la carte, Ninas Kochlust) hat vor einigen Jahren einen Pizzaofen aus Italien, nebst einem erstklassigen Rezept für Pizzateig mitgebracht, in dem die beiden Sorten Semola und Tipo 00 gemischt werden. Wir haben den Ofen gleich ausprobiert und auch als nicht geübter Pizzabäcker kann man mit dem nachfolgenden Rezept so manchen echten Pizzaiolo beeindrucken. Nina hat diese Pizza-Extrem-Party gefilmt und online gestellt (siehe Quellenangabe). Dort sieht man, wie gut dieser Teig funktioniert und auch, dass wir was das Pizzabacken angeht, von den Profis noch viel lernen können – und nicht nur, bei der Zubereitung weniger zu trinken...

## Evert Kornmayers Kulinarische Exkursion



Pizzateig: 500 g Semola di Grano duro • 500 g Farina Tipo 00 • Hefe für 500 g Mehl • 2 TL Zucker • Salz • 2 EL Schweineschmalz • Olivenöl • etwa 500 ml lauwarmes Wasser Mehl in die Küchenmaschine geben. Hefe mit etwas lauwarmem Wasser und Zucker anrühren und mit einem Schwung auf das Mehl schütten. 10 Minuten stehen lassen, bis die ersten Bläschen entstehen. Schweineschmalz schmelzen (wer kein Schweineschmalz möchte nimmt etwas mehr Olivenöl). Küchenmaschine auf kleiner Stufe kneten lassen. Schweineschmalz zusammen mit einem ordentlichen Schuss Olivenöl und dem Salz zum Mehl geben. Dann nach und nach Wasser dazugeben – soviel, wie der Teig aufnehmen kann, um eine formfeste Masse zu ergeben, die sich vom Rand löst. Dann noch 10 Minuten auf höherer Stufe kneten. Abgedeckt mindestens 2 Stunden gehen lassen. Etwa 16 gleich große Kugeln formen und abgedeckt kühl stellen.

Doppelgriffiges Mehl (auch Dunstmehl) enthält mehr grobes Mehl als griffiges Mehl oder normales (glattes) Mehl – welches oft mehr als zehnmal gemahlen wird (Ausmahlungsgrad). Es fühlt sich etwas feiner als Grieß an, ist aber kein Grieß. Es quillt besser, warum man es für Waffeln, Knödel, Klöße und Eiernudeln verwendet, um sie “kerniger” schmecken zu lassen. In Österreich paniert man auch schon mal ein Schnitzel damit. Es lohnt sich also, die ein oder andere Mehlsorte im Küchenschrank zu horten, nicht nur um der Frage “Hast Du kein Mehl?” zu enttrinnen. Oder wie es der Bayer fragt: “Warum haben die Araber ka Brot? Weils KA MEL ham.”

Quelle: <http://ninas-kochlust.de/pizza-party>



Evert Kornmayer



Fotos: Evert Kornmayer