ZELF MALEN MET JE MOCKMILL

Welke maalstand kies je?

Alles in deze tabel kun je malen met de Mockmill. De maalstand is een **startpunt**: hoe lager het getal, hoe fijner het meel. Maal een klein beetje, voel het meel en stel daarna bij tot je de fijnheid hebt die je zoekt.

fijn — grof

Granen, zaden en peulvruchten

Product	Maalstand Mockmill 100 en Lino 100	Maalstand Mockmill 200 en Lino 200	Let op
Amarant	0–1	0–1	Zet de molen aan vóór het vullen
Boekweit	0–1	0–1	
Chiazaad	6–7	7	
Eenkoorn	1	1–2	
Emmer	0–1	1	
Gedroogde erwten	1	1	
Gepelde gerst	1	1	
Gierst	1	1	
Groenkoren	1	1	
Haver	3	4–5	
Kamut (khorasantarwe)	1	0–1	
Kidneybonen	1	1	
Kikkererwten	4–5	3–4	
Langkorrelrijst, naturel	0–1	0–1	**Geen voorgekookte (parboiled) rijst**
Linzen	1	1	
Lupinezaad	2	2	Zet de molen aan vóór het vullen
Maïs	1–2	1–2	**Geen popcornmaïs**
Pintobonen	2	1–2	
Quinoa	0–1	0–1	
Rogge	1	1	
Sojabonen	1–2	5	
Sorghum (milo)	0–1	2–2,5	
Spelt	1	1–2	
Tartaarse boekweit	0–1	1–1,5	
Tarwe	1	1	
Teff	0–1	0–1	
Trosgierst	0–1	1–2	
Witte bonen	0–1	0–1	

MAALTABEL · VERVOLG

Kruiden en specerijen

Product	Maalstand Mockmill 100 en Lino 100	Maalstand Mockmill 200 en Lino 200	Etherische oliën	Let op
Anijszaad (heel)	4	4–5	● Ja	
Fenegriekzaad	1	2–2,5		Zet de molen aan vóór het vullen
Kaneelbloesem	0–1	2	● Ja	
Kaneelstokjes	1	1		Eerst in kleine stukjes breken
Kardemompeulen	0–1	0–1	● Ja	
Karwijzaad	4–5	5	● Ja	
Komijn	4	4	● Ja	
Korianderzaad	1	2	● Ja	
Kruidnagel	3	4	● Ja	
Piment	1	1		
Steranijs	2–3	3	● Ja	Eerst in kleine stukjes breken
Tonkabonen	9–10	10	● Ja	Zet de molen aan vóór het vullen
Venkelzaad	2	3	● Ja	

Hoe lees je de maalstand?

Het getal staat op de draaiknop van je Mockmill. Lage standen geven fijn meel voor gebak en pasta, hogere standen grof schroot voor volkorenbrood of muesli. Zet de molen alleen op een fijnere stand terwijl hij draait.

Eerst aanzetten, dan vullen

Bij amarant, lupinezaad, fenegriek en tonkabonen zet je de molen aan vóórdat je de trechter vult. Dat staat ook in de kolom ‘Let op’.

Specerijen met etherische oliën

Gemarkeerde specerijen bevatten geurige oliën. Maal daarna een handje graan, zoals tarwe of rijst, zodat de geur niet in je volgende meel komt.

Wat maal je niet?

Maal alleen schoon en droog graan. Popcornmaïs, voorgekookte (parboiled) rijst, olierijke zaden en noten zijn niet geschikt voor de Mockmill.