

MEHLTYPEN UND IHRE VERWENDUNG

Mehltypen in Deutschland	Diese Mehle erhalten Sie in der Drax Mühle	... und in Bio-Qualität	Gehalt an Mineralstoffen	Ausmahlungsgrad (D)	Österreich	Italien	Frankreich	Schweiz	Beste Verwendungsweise – Welches Mehl wofür?
WEIZENMEHL									
Type 405**	●		0–0,5 %	40–56 %	W480/glatt	tipo 00/Gelb*** tipo 00/Blau***	T45	Weißmehl Typ 400	klassisches Haushaltsmehl für Kuchen, Torten, Feingebäck, Weißbrot, Kekse, Rührteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Brandteig
Type 405/Wiener Grießler/Dunst/Spätzlemehl**	●	🇪🇺			W480/griffig W480/doppelgriffig	Instant Mehl/tipo 0		Spezialmehl	Hefegebäck (süß/pikant), Spätzle, Strudel, Knödel Nockerl, Nudeln, gezogener Strudelteig, Hefeteig
Type 550	●	🇪🇺	0,51–0,63 %	64–71 %		tipo 0/Rot	T55	Weißmehl Typ 550	Hefegebäck, Stollen, Brötchen, Waffeln, Quarkteig, Pizza, Weißbrot Rührteig, Mürbeteig, Biskuitteig, Quarkteig, Waffeln, Spätzle, Knödel, Nudeln, Kartoffelteig, Mehlschwitzen, Spätzle, Knödel, helle Brote
					W700				
Type 812	●	🇪🇺	0,64–0,9 %	76–79 %		tipo 1	T65	Halbweißmehl Typ 780	Kuchen, herzhaftes Gebäck, helle Brote
Type 1050	●		0,91–1,2 %	82–85 %		tipo 2	T80	Ruchmehl	pikante Kuchen, Quiche, dunklere Brote
Type 1200			1,1–1,4 %				T110	Ruchmehl	dunkle Mischbrote, dunkle Weizenbrote
Type 1600			1,21–1,8 %		W1600		T150		dunkle Mischbrote
Type 1700/Backschrot			bis 2,1 %	100 %					Schrotbrote
Weizen-Vollkornmehl*	●	🇪🇺		100 %	W1800	Integrale/Vollkorn		Vollkornmehl	rustikale Vollkornbrote, feines Kleingebäck
Weizen-Vollkornschrot*	●	🇪🇺		100 %					Vollkornschrotbrote, Müsli
BESONDERE MEHLE UND GRIESSE									
Ruchmehl			0,91–1,69 %	85–90 %				Ruchmehl	dunkles Mehl mit feinem Schalenanteil (Kleie), für dunkle Brote
Grahammehl (feines Schrotmehl)	●	🇪🇺							Brote, Semmeln
Hartweizengrieß* (fein/grob)	●	🇪🇺							Aufläufe, Knödel, herzhafte Desserts, Nudeln
Weichweizengrieß* (grob)	●	🇪🇺							Aufläufe, Brei, Grießnockerl, Pudding, Suppeneinlagen
Dinkelgrieß* (fein/grob)	●	🇪🇺							Grießnockerl, Brei, Aufläufe, Suppeneinlagen
Roggengrieß* (fein/grob)	●	🇪🇺							zum Brotbacken von dunkleren, aromatischen Schrotbroten
ROGGENMEHL									
Type 610	●	🇪🇺	0,6–0,7 %	0–62 %	R500 („Vorschuss“)	tipo 0			Schmalzgebäck, helle Roggenbrote, Mischbrote
Type 815			0–0,9 %	69–72 %			T70	720	Roggenbrote, Mischbrote, Gebäck, Lebkuchen
Type 997	●		0,91–1,1 %	75–78 %	R960 („Normal“)	tipo 1	T85		klassisches Brotmehl für Roggenbrote, Mischbrote, Schüttelbrot
Type 1150			1,11–1,3 %	79–83 %	R960 („Normal“)	tipo 2	T130	1100	Roggenbrote, Mischbrote
Type 1370	●	🇪🇺	1,31–1,6 %	84–87 %			T130/170		herzhafte Roggen- und Roggenmischbrote, zur Herstellung von Sauerteig
Type 1740			1,61–1,8 %	90–95 %			T170		dunkle Roggenbrote
Type 1800/Backschrot			2,2 %	100 %					Roggenschrotbrote
Roggen-Vollkornmehl*	●	🇪🇺		100 %	R2500	Integrale/Vollkorn		1900	Roggenvollkornbrote
Roggen-Vollkornschrot*	●	🇪🇺		100 %					Vollkornschrotbrote, Gebäck
DINKELMEHL									
Type 630**	●	🇪🇺	0,7 %	0–75 %	D700/glatt	Bianca/Weißmehl		Weißmehl	klassisches Haushaltsmehl für Kuchen, Rührteig, Mürbeteig, Stollen, Brandteig, Strudelteig, Pfannkuchen, Hefegebäck, Lebkuchen, Kekse, Torten, Weißbrot, Feingebäck, helle Mischbrote
Type 630/Wiener Grießler/Dunst/Spätzlemehl**	●	🇪🇺			D700/griffig			Spezialmehl	Biskuit, Spätzle, Strudelteig, Fein- und Mürbeteig
Type 812			0,71–0,9 %	76–79 %					helle Brote, Gebäck
Type 1050	●	🇪🇺	0,91–1,2 %	82–85 %	D1500			Ruchmehl	herzhafte Kuchen, dunkle Dinkelbrote, dunkle Mischbrote (gute Alternative zwischen hellem Mehl und Vollkornmehl)
Dinkel-Vollkornmehl*	●	🇪🇺		100 %		Integrale/Vollkorn		Vollkornmehl	Vollkornbrote, Gebäck
Dinkel-Vollkornschrot*	●	🇪🇺		100 %					Müsli, Vollkornschrotbrote



* Vollkornsrot, Vollkornmehl und Grieß sind nicht typisiert!

** Die Unterscheidung der Type 405/630 in glatt/griffig/doppelgriffig bezeichnet die Einteilung nach ansteigender Korngröße. Das glatte Mehl ist das feinste, doppelgriffiges Mehl nimmt Flüssigkeit nur langsam auf, ist aber dadurch besonders quellfähig. Es eignet sich bestens für „schwierigere“ Teige, die besonders elastisch sein müssen wie etwa Strudel- oder Hefeteige.

*** In Südtirol wird das Mehl zusätzlich nach Farben kategorisiert: die Kategorie „Gelb“ verfügt über eine höhere Backqualität als die Kategorie „Blau“.