

Mehltypen und Bezeichnung

Was ist ein Mehltyp?

Die Typenzahl gibt an, wie viele Mineralstoffe in einem Mehl noch vorhanden sind nachdem man es bei etwa 900 C Grad verglühen liess. Die Menge an Mineralstoffen in mg, die aus 100 g Mehl übrigbleibt, ergibt die Typenzahl. 100 g Weizenmehl Type 405 enthält beispielsweise 405 mg Mineralstoffe. Dies erklärt auch, warum dunkle Mehle, die mineralstoffreicher (z.B. Vollkornmehle) sind, höhere Typenbezeichnungen aufweisen.

Jede Mehlsorte ist mit eigenen Typen gekennzeichnet. Dies kann sehr schnell zu Verunsicherungen führen, nicht nur weil es länderübergreifend keine einheitliche Bezeichnung gibt. Beispielsweise spricht man in der Schweiz meistens von Ruch-, Halbweiss- und Weissmehl, in Deutschland von den sogenannten DIN Normen und in Österreich nochmals von einer anderen Bezeichnung.

Um im Dschungel der internationalen Mehlangaben den Durchblick nicht zu verlieren, habe ich nebenstehend eine länderübergreifende Tabelle erstellt. Diese hilft Dir, das für Dich passende Mehl zu finden.

Als Schweizer, verwende ich in meinen Rezepten standardmässig die mir heimischen Bezeichnungen; Wenn Du in Deutschland oder Österreich lebst, greife einfach auf die nachfolgende Tabelle zurück.

Mehltypen und Bezeichnung

				Ausmahlungsgrad	Verwendung
Weizen	Weissmehl, Typ 400	Type 405	W480/glatt	40–56 %	Kuchen, Torten, Feingebäck, Weissbrot, Kekse, Rührteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Brandteig
	Weissmehl, Typ 550	Type 550		64–71 %	Hefegebäck, Stollen, Brötchen, Pizza, Weissbrot, Mürbeteig, Rührteig
	Halbweissmehl, Typ 720	Type 812	W700	76–79 %	Helle Brote, Kuchen, herzhaftes Gebäck
	Ruchmehl, Typ 1100	Type 1050	W1600	82–85 %	Dunkle Brote, Ruchbrot
	Vollkornmehl, Typ 1900	Vollkornmehl	W1800	100%	Vollkornbrote, Vollkorng Gebäck
Dinkel	Dinkel Weissmehl	Type 630	D700	0–75 %	Kuchen, Torten, Feingebäck, Weissbrot, Kekse, Rührteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Brandteig
	Dinkel Ruchmehl	Type 1050	D1500	82–85 %	herzhaftes Kuchen, dunkle Dinkelbrote, dunkle Mischbrote
	Dinkel Vollkornmehl	Vollkornmehl	Vollkornmehl	100%	Dinkelvollkornbrote
Roggen	Roggenmehl hell, Typ 720	Type 610 Type 815	R500	0–62 % 69–72 %	Roggenbrote, helle Roggenbrote, Lebkuchen
	Roggenmehl dunkel, Typ 1100	Type 997 Type 1150	R960	75–78 % 79–83 %	Dunkle Roggenbrote
	Roggen Vollkornmehl, Typ 1900	Vollkornmehl	R2500	100%	Roggenvollkornbrote