

Weizenmehltypen:

	Eigenschaften	das macht man damit
405	hat die höchste Binde- / Klebefähigkeit. helles, fast kleiefreies Mehl	feine Backwaren: Torten, Kuchen, Mürbeteig, Sandteig, Biskuit, Plätzchen und zum Saucenbinden.
550	dunkler und griffiger als 405, nimmt beim Aufgehen des Teiges die Flüssigkeit langsamer auf, der Teig bleibt stabiler.	Hefeteig, Rührteig, Quark-Öl-Teig, Brötchen, helle Brote, Pizza Kann mit Dinkelmehl Typ 630 ausgetauscht werden.
812	ein helles Brotmehl, lässt sich hervorragend mit Weizenmehl oder Dinkelmehl 1050 mischen, dadurch wird das Brot nicht allzu dunkel, aber herzhaft.	helles Brot
1050	gut zu verarbeitendes Brotmehl, prima zum Mischen: Ideal ist eine Mischung von einem hohen und einem niedrigeren Typ, um die Klebekraft zu verstärken - das Backgut wird nicht bröselig.	hochwertige Brötchen fürs Plätzchenbacken
1600	kräftiges dunkleres Mehl	dunkles Grau- oder Mischbrot
1700	Backschrot ohne Keimling, fast ein Vollkornmehl, kräftiger voller Geschmack	Zwiebelkuchen, Gemüsekekchen, Brot, Brötchen, Waffeln, Nudeln

Dinkelmehltypen:

630	niedrigster Ausmahlungsgrad, sehr helles Mehl	für Kuchen, Brot, Brötchen und Kleingebäck
812 / 1050	Dunkleres, herzhafteres Mehl	ideal zum Brotbacken

Roggenmehltypen:

815	das hellste Roggenmehl, nur sehr feiner säuerlichen Geschmack	hellere Roggenbrote und Roggenmischbrote, Fladen, Kleingebäck
997	echte Roggenbrote werden aus mindestens 90 Prozent Roggen Mehl Typ 997 gebacken, wird gern mit anderen Mehlsorten, z.B. Weizenmehl gemischt	Roggenbrot, Ciabatta, Bauernbrote, Sauerteig-Vollkornbrot
1150	lässt sich leicht verarbeiten	für Graubrot aus Sauerteig, Mischbrote und Brötchen
1800		für rustikale Schrotbrote und Sauerteigbrote
1590		für Roggenmischbrote mit einem Anteil an Weizenmehl
1740		Schrotbrot