

# MEHLTYPEN UND IHRE VERWENDUNG



DRAX•MÜHLE

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?
<b>WEIZENMEHL</b>									
Type 405**	●		0–0,5 %	40–56 %	W480/glatt		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 00/Gelb*** tipe 00/Blau***	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
Type 812	●		0,64–0,9 %	76–79 %	W700	tipo 0/Rot		Halbweißmehl Typ 780	Kuchen, herzhaftes Gebäck, helle Brote
Type 1050	●		0,91–1,2 %	82–85 %		tipo 1	T65	Ruchmehl	pikante Kuchen, Quiche, dunklere Brote
Type 1200			1,1–1,4 %			tipo 2	T80	Ruchmehl	dunkle Mischbrote, dunkle Weizenbrote
Type 1600			1,21–1,8 %		W1600		T110		dunkle Mischbrote
Type 1700/Backschrot			bis 2,1 %	100 %			T150		Schrotbrote
Weizen-Vollkornmehl*	●			100 %	W1800	Integrale/Vollkorn		Vollkornmehl	rustikale Vollkornbrote, feines Kleingebäck
Weizen-Vollkornschrot*	●			100 %					Vollkornschrotbrote, Müsli
<b>BESONDERE MEHLE UND GRIESSE</b>									
Ruchmehl			0,91–1,69 %	85–90 %				Ruchmehl	dunkles Mehl mit feinem Schalenanteil (Kleie), für dunkle Brote Brote, Semmeln
Grahammehl (feines Schrotmehl)	●								Aufläufe, Knödel, herzhaftes Desserts, Nudeln
Hartweizengrieß* (fein/grob)	●								Aufläufe, Brei, Grießnockerl, Pudding, Suppeneinlagen
Weichweizengrieß* (grob)	●								Aufläufe, Brei, Grießnockerl, Pudding, Suppeneinlagen
Dinkelgrieß* (fein/grob)	●								Grießnockerl, Brei, Aufläufe, Suppeneinlagen
Roggengrieß* (fein/grob)	●								zum Brotbacken von dunkleren, aromatischen Schrotbroten
<b>ROGGENMEHL</b>									
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		herzhaftes 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
<b>DINKELMEHL</b>									
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 Mürbegebäck
Type 812			0,71–0,9 %	76–79 %					helle Brote, Gebäck
Type 1050	●		0,91–1,2 %	82–85 %	D1500			Ruchmehl	herzhaftes 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



\* Vollkornschat, 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“.