

MEHLSORTE (REZEPT)	DEUTSCHLAND	ÖSTERREICH	SCHWEIZ	ITALIEN	FRANKREICH	USA
<b>WEIZENMEHL TYPE 405</b>	-	W 480 (glatt)	Weissmehl	Farina di grano tenero Tipo 00 (W-Wert ca. 150)	Farine de blé T45	Pastry flour
<b>WEIZENMEHL TYPE 550</b>	-	W 700	Weissmehl	Farina di grano tenero Tipo 0 (W-Wert ca. 180-250)	Farine de blé T55 / T65	All purpose flour / Bread flour
<b>WEIZENMEHL TYPE 1050</b>	-	W 1600	Ruchmehl	Farina di grano tenero Tipo 2	Farine de blé T80	First clear flour <small>(ca. 60 % Bread flour + 40 % Whole wheat flour)</small>
<b>WEIZENVOLLKORNMEHL</b>	-	Weizenvollkornmehl	Weizenvollkornmehl	Farina integrale di grano tenero	Farine intégrale de blé (Farine complète) T150	Whole wheat flour
<b>DINKELMEHL TYPE 630</b>	-	D 700	Dinkelmehl, hell	Farina di farro bianca	Farine d'épeautre T65	White spelt flour
<b>DINKELVOLLKORNMEHL</b>	-	Dinkelvollkornmehl	Dinkelvollkornmehl	Farina integrale di farro	nicht üblich	Whole spelt flour
<b>ROGGENMEHL TYPE 1150</b>	Roggenmehl Type 997	R 960	Roggenmehl, mittel	Farina di segale Tipo 1	Farine de seigle T130	Medium rye flour
<b>ROGGENVOLLKORNMEHL</b>	-	Roggenvollkornmehl	Roggenvollkornmehl	Farina integrale di segale	nicht üblich	Whole rye flour
<b>HARTWEIZENMEHL</b>	Hartweizenmehl / Weizendunst	Hartweizenmehl	Hartweizenmehl, fein	Semola rimacinata di grano duro	Farine fine de blé dur	Semolina flour
<b>FRANZ. WEIZENMEHL T65</b>	Weizenmehl Type 812	W 700	Halbweissmehl	Farina di grano tenero Tipo 1	Farine de blé T65	French style flour
<b>FRANZ. WEIZENMEHL T80</b>	Weizenmehl Type 1050	W 1600	Ruchmehl	Farina di grano tenero Tipo 2	Farine de blé T80	First clear flour <small>(ca. 40 % Bread flour + 60 % Whole wheat flour)</small>
<b>ITAL. WEIZENMEHL TIPO 00</b>	Weizenmehl Type 550	W 700	Weissmehl	-	Farine de blé T45	All purpose flour
<b>ITAL. WEIZENMEHL TIPO 0</b>	Weizenmehl Type 550	W 700	Weissmehl	Farina di grano tenero Tipo 0 (W-Wert ca. 260-300)	Farine de blé T55	All purpose flour / Bread flour
<b>RUCHMEHL</b>	Weizenmehl Type 1050	W 1600	-	Farina di grano tenero Tipo 2	Farine de blé T80	First clear flour <small>(ca. 60 % Bread flour + 40 % Whole wheat flour)</small>