

Mehl: Typen nach DIN

Je nachdem, wie viel von der mineral- und ballaststoffreichen Getreideschale ein Mehl enthält, wird es in Deutschland nach DIN 10355 klassifiziert. Dabei gilt: je höher die Typenzahl, desto dunkler das Mehl.

Tabelle: Typen nach DIN

Mehl	Bestandteil	Verwendung
Type 405	Weizen	Helles Allzweckmehl für Kuchen, Brötchen, Weißbrot und helles Gebäck.
Type Instant 405	Weizen	Für Waffeln; Pfannkuchen, Nudelteig und zum Binden von Suppen und Soßen. Kann direkt in Flüssigkeiten eingestreut werden, ohne zu klumpen.
Type 550	Weizen	Für Hefeteige, Strudelteige, helle Brötchen und Brote sowie Nudelteige. Beim Aufgehen des Teiges nimmt es Flüssigkeit langsamer auf und der Teig bleibt daher stabiler.
Type 812	Wellen	Mittelhelles Weizenmehl für helle und dunkle Mischbrote und kräftige Brötchen.
Type 1050	Weizen	Dunkles Mehl für Mischbrote und Graubrote.
Type 1050	Weizen	Dunkles Mehl für Mischbrote und Graubrote.
Type 1600	Weizen	Für dunkle Brote mit kräftigem Geschmack.
Type 1700	Weizen	Weizenbackschrot, das mit anderen Mehlen gemischt wird.
Type 1150	Roggen	Dunkles Roggenmehl für Mischbrote und kräftige Roggenbrote.
Type 1370	Roggen	Dunkles Roggenmehl für rustikale Brote.
Type 1800	Roggen	Roggenbackschrot, das mit anderen Mehlen gemischt wird.
Type 630	Dinkel	Hellstes Dinkelmehl, entspricht etwa dem Allzweck-Weizenmehltyp 405.
Type 1050	Dinkel	Mittelding zwischen dem hellen Dinkelmehl Type 630 und Dinkel-Vollkornmehl (keine Typennummer), für süße und herzhaftere Backwaren.