

Mehlsorten und ihre Verwendung

	Schweiz	Deutschland	Österreich
Weizenmehl	Typ 400 (Weissmehl)	Type 405	W480, glatt
	Typ 550 (Weissmehl)	Type 550	-
	Typ 720 (Halbweissmehl)	Type 812	W700
	Typ 1100 (Ruchmehl)	Type 1050	W1600
	Typ 1900 (Vollkornmehl)	Type 1600	Weizenvollkornmehl
Roggenmehl	Typ 720 (hell)	Type 610 Type 815	R500
	Typ 1100 (dunkel)	Type 997 Type 1150	R960
	Typ 1900 (Vollkornmehl)	Roggenvollkornmehl	R2500
Dinkelmehl	Typ 550 (hell)	Type 630	D700
	Typ 1100 (dunkel)	Type 1050	D1500
	Typ 1900 (Vollkornmehl)	Dinkelvollkornmehl	Dinkelvollkornmehl

Mehlsorte	Verwendung
Weizenmehl Typ 400	ideal für Weissbrote, Kuchen, Konditoreierzeugnisse und zum Binden von Saucen
Weizenmehl Typ 550	ideal für Brot, Brötchen und Pizza
Weizenmehl Typ 720	ideal für Mischbrote und hellere Brote
Weizenmehl Typ 1100	ideal für Ruchbrote mit einer knusprigen Krume, Mischbrote und dunkle Backwaren
Weizenmehl Typ 1900	ideal für Vollkornbrot, -teige und -backwaren
Roggenmehl Typ 720	ideal für helle Roggenbrote und Mischbrote
Roggenmehl Typ 1100	ideal für klassisches Roggenmischbrot
Dinkelmehl Typ 550	ideal für Kuchen und Feingebäck