

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 |