



MEHLSORTEN IM ÜBERBLICK

WELCHES MEHL BRAUCHE ICH?

Mehl kann aus verschiedenen Zutaten, wie Getreide, Nüssen und Saaten hergestellt werden. So vielseitig die Geschmäcker sind, so vielseitig auch die Eigenschaften der Mehlsorten – egal ob süß oder herzhaft, glutenfrei oder Low Carb.

Welches Mehl für welches Gebäck?

Die beliebtesten Mehlsorten bestehen aus Weizen, Roggen und Dinkel. Doch auch innerhalb der gleichen Getreideart gibt es Unterschiede im Mahlgrad und der häufigsten Verwendungsart.

Weizenmehl

Type 00	Pizzateig
Type 405	feine Backwaren, wie Kuchen, Torten und Plätzchen oder zum Binden von Saucen
Type 550	helle Brote und Brötchen oder Blätterteig
Type 812	dunkle Weizenbrote oder helle Mischbrote
Type 1050	dunkles Graubrot oder Mischbrot

Roggenmehl

Type 815	Lebkuchen
Type 997	Roggenbrot, Mischbrote und Schüttelbrot
Type 1150	Sauerteig

Dinkelmehl

Type 630	Gebäck, Lebkuchen, Pfannkuchen und helle Mischbrote
Type 1050	herzhafte Kuchen und dunkle Brote

Sie möchten mit vielen Proteinen, ballaststoffreich oder Low Carb backen? Kein Problem!

Perfektes Low-Carb-Mehl

Entöltetes Mandelmehl

Besonders proteinreich

Kürbiskernmehl

Viele gesunde Ballaststoffe

Traubenkernmehl

TIPP

Die Mehlsorten Type 405 und 630 werden in glatt, griffig und doppelgriffig unterschieden. Glattes Mehl ist besonders fein, doppelgriffiges Mehl gröber. Es nimmt Feuchtigkeit langsamer auf, quillt aber besser. Ideal für elastische Strudel- oder Spätzleteige.

Diese Mehle sind glutenfrei



Reismehl



Buchweizenmehl



Mandelmehl



Kokosmehl



Maismehl



Kichererbsenmehl



Tapiokamehl



Erbsenmehl