

GETREIDE	TYPEN	VERWENDUNG
Weizen	Kuchenmehl/ T 405	klassisches helles Haushaltsmehl für Kuchen, Plätzchen, Biskuit, helle Fladenbrote... und zum Binden von Soßen
	T 550	backstarkes* Mehl, für Weißbrote (Toast, Baguette), helle Brötchen, sowie Hefegebäck und diverse Teige (Waffeln, Rührteig ...)
	T 812	helle Weizenbrote, Brötchen, herzhaftes Gebäck und Mischbrote**
	T 1050	dunkle Weizenbrote, pikante Kuchen, Quiche und Mischbrote**
	Ruchmehl	rustikales, dunkles Brot schweizer Art
	Vollkorn	dunkle Vollwert-Brote, Knäckebröt und Vollkorn-Nudeln (aus dem gemahlten ganzen Korn)
Urkorn-Dinkel	hell	Kuchen, Plätzchen, Biskuit und Toast
	T 630	klassisches Haushaltsmehl für Kuchen, Plätzchen, Weißbrot
	T 1050/ dunkel	herzhaft rustikale Backwaren, wie: dunkle Brote, pikante Kuchen und Quiche
	Ruchmehl	rustikales, dunkles Brot schweizer Art
	Vollkorn	dunkle Vollwert-Brote, Knäckebröt und Vollkorn-Nudeln (aus dem gemahlten ganzen Korn)
Grünkern	Mehl	Suppen
Urkorn-Emmer	hell	helle Brote, Brötchen und Baguette, sowie Kuchen und Plätzchen
	Vollkorn	dunkle Vollwert-Brote (aus dem gemahlten ganzen Korn)
Roggen	T 1150	typische Bäckermehle für Brötchen & Brote (z.B. Pumpernickel)
	T 1370	für Mischbrote** (z.B. mit Weizen und Dinkel)
	Vollkorn	meist mit Sauerteigführung; lange Frischhaltung des Gebäcks
Weizen & Roggen	Buure-Brotmehl hell Buure-Brotmehl dunkel	klassisches Bauern-Brotmehl für helle / dunkle Brote
Gersten	Malzmehl	Brotzugabe für besser Bräunung & Geschmack (Backmalz)
Mais	Mehl	Fladenbrot
Reis	Mehl	zum Binden von Suppen und Soßen, als Ersatz für Stärke
Buchweizen	Mehl	Pfannkuchen, Gebäckzugabe (Brote, Kuchen...)
Kastanien	Mehl	Gebäckzugabe (Brote, Kuchen)

Generell gilt die Regel:

Je höher die Typenzahl der Mehle, je dunkler,

je ballaststoff- & mineralstoffreicher,

je ernährungsphysiologisch wertvoller, ist das Mehl.

Type 1050 bedeutet: in 100g Mehl sind 1050mg Mineralstoffe enthalten.

Vollkornprodukte haben keine Typenzahl. Dort sind immer soviele Mineralstoffe enthalten, wie das vermahlene Korn von Natur aus mitgebracht hat.

*backstark: hat einen hohen Proteinanteil

**Mischbrote: Mischung aus versch. Getreidesorten. In Baden meist Roggen & Weizen.