



PASTA SELBER MACHEN

Nudeln machen glücklich!

Typenbezeichnungen für Mehl



Weitere Infos im Beitrag: Welches Mehl für Pasta? – Kleine Mehlkunde

Mehlkunde - Typenzahl und Mahlgrad

Die Typisierung des Mehls wird von Land zu Land unterschiedlich gehandhabt. In Deutschland wird die Type nach einer DIN-Norm vorgenommen. Die Typenzahl gibt an, wie viele Mineralstoffe und Ballaststoffe in 100 g Mehl enthalten sind. Mehl Type 405 enthält 405 Milligramm Mineralstoffe je 100 g Mehl. Die Typenzahl gibt also einen Hinweis auf den Nährstoffgehalt. Je höher die Zahl, desto höher ist der Gehalt an Mineralstoffen. Das Mehl ist dunkler und gröber als bei niedrigeren Zahlen. Bei niedrigem Ausmahlgrad ist das Mehl eher pulverförmig, ist heller und feiner.

Vollkornmehle müssen das ganze Korn enthalten und haben deshalb keine Typenzahl. Ab Type 1700 wird das Mehl sehr grob und wird als Schrot bezeichnet.

In Deutschland übliche Typen-Bezeichnungen

Weizenmehl

- Type 405 – helles feines Mehl mit hohem Stärkegehalt und Gluten (Klebereiweiß), Haushaltsmehl
- Type 550 – helles Mehl mit feiner Körnung, Mehrzweckmehl mit hohem Stärkegehalt und der höchsten Klebereigenschaft
- Type 630
- Type 812
- Type 1050 – dunkler und herzhafter, typisches Brotmehl
- Type 1200
- Type 1600 – dunkel und nährstoffreich
- Vollkornmehl – vollwertige Backwaren

Dinkel

- Type 405
- Type 630 – das hellste Dinkelmehl, ideal zum Backen
- Type 812
- Type 1050

Roggen

- Type 610
- Type 815
- Type 997
- Type 1150 – dunkles Roggenmehl, kräftig, herzhaft im Geschmack
- Type 1370
- Type 1800 – Roggenschrot für Schrotbrote

Bezeichnungen in Italien und die entsprechende deutsche Typenzahl

Mehl aus Weichweizen wird als Farina bezeichnet.

- Tipo 00 – Farina di grano tenero Tipo 00* – Zwischen Weizenmehl Type 405 und 550
- Tipo 0 – Type 550
- Tipo 1 – Type 812
- Tipo 2 – Type 1050
- Vollkornmehl – Type 1600

Mehl aus Hartweizen wird als Semola bezeichnet.

- Hartweizenmehl – Semola di grano duro – entspricht fein gemahlenem Hartweizengrieß
- Hartweizenmehl – [Semola di grano duro rimacinata](#)* (rimacinata – doppelt gemahlen)

Bezeichnungen in Österreich und die entsprechende deutsche Typenzahl

- Type W480 – Type 405
- Type W700 – Type 550
- Type W1600 – Type 1050
- Vollkornmehl entspricht dem deutschen Vollkornmehl

Mahlgrade – Begriffe für die Feinheit des Mehls

Mehl ist nicht gleich Mehl. Neben der Typenbezeichnung ist die Beschaffenheit des Mehls wichtig. Die Körnung des Mehls bestimmt ebenfalls die Koch- und Backeigenschaften. Folgende Bezeichnungen sind üblich:

Glatt – Weizenmehl Type 405 auch Haushaltsmehl genannt hat die feinste Mahlstufe, ist pulverförmig und bestens für Biskuit, Mürbeteig und Rührteig geeignet

Griffig – etwas gröber gemahlen, klumpt nicht, ist besonders quellfähig, für lockere, elastische und kochfeste Teige, die quellen (ruhen) müssen. Nudeln, Knödel, Nockerln, Hefeteig, Brandteig, Quarkteig, Mehlschwitzen und zum Ausrollen von Teig

Doppelgriffig – wie der Name bereits sagt, ist das Mehl noch gröber gemahlen als griffiges Mehl. Gleichmäßige Körnung. Sehr quellfähig, nimmt Flüssigkeit langsamer auf dafür gleichmäßiger und stärker. Elastische Teige, die ruhen müssen und bestens für Nudeln, Knödel und Spätzle geeignet

Dunst, Wiener Grießler, Spätzlemehl, Strudelmehl – andere Bezeichnungen für doppelgriffiges Mehl

Instantmehl – doppelgriffiges Weizenmehl, das durch spezielles Mahlverfahren nicht klumpt, besonders locker und rieselfähig, zum Abbinden von Suppen und Saucen bestens geeignet

Grieß – körnig gemahlen, hoher Eiweißgehalt und gute Quellfähigkeit

Schrot – gröbste Mahlstufe

Die mit Sternchen () gekennzeichneten Links sind sogenannte Affiliate-Links. Wenn Sie auf einen Affiliate-Link klicken und über diesen Link einkaufen, bekomme ich von dem betreffenden Händler oder Anbieter eine Provision. Das kostet Sie keinen Cent.*