

# Mehltabelle

Mehltypen nach DIN 10355

## Weizenmehl

Mehltype	Backeigenschaften	Mineralstoffgehalt (min. % i. Tr.)	Mineralstoffgehalt (max. % i. Tr.)
Type 405	bevorzugtes Haushaltsmehl, gute Backeigenschaften	-	0,50
Type 550	backstark für feinporige Teige und als Vielzweckmehl verwendbar	0,51	0,63
Type 812	für helle Mischbrote	0,64	0,90
Type 1050	für Mischbrote oder herzhaft Backwaren im Haushalt	0,91	1,20
Type 1600	für dunkle Mischbrote	1,21	1,80
Weizenback- schrot 1700	ohne Keimling	-	2,10

## Roggenmehl

Mehltype	Backeigenschaften	Mineralstoffgehalt (min. % i. Tr.)	Mineralstoffgehalt (max. % i. Tr.)
Type 815	nur seltene Verwendung, meist in Süd- deutschland, für helle Roggenbrote	-	0,90
Type 997	für Mischbrote, regional unterschied- lich verbreitet	0,91	1,10
Type 1150	für Mischbrote oder herzhaft Backwaren im Haushalt	1,11	1,30
Type 1370	typisches „Bäckermehl“ für herzhaft Roggen- und Roggenmischbrote	1,31	1,60
Type 1740	typisches „Bäckermehl“ für herzhaft Roggen- und Roggenmischbrote	1,61	1,80
Roggenback- schrot 1800	ohne Keimling	-	2,20

## Dinkelmehl

Mehltype	Backeigenschaften	Mineralstoffgehalt (min. % i. Tr.)	Mineralstoffgehalt (max. % i. Tr.)
Type 630		-	0,70
Type 812		0,71	0,90
Type 1050		0,91	1,20