



## Unsere Mehltypen und ihre typischen Verwendungszwecke

### aus Weizen:

- **Type 405:** Das klassische Haushalts- bzw. Kuchenmehl mit guten Backeigenschaften und hohem Bindevermögen.
- **Type 550:** Für Weiß- und Toastbrote sowie Brötchen und andere Kleingebäcke mit goldbrauner Kruste.
- **Typen 812, 1050 und 1600:** Die höheren Schalenanteile dieser dunkleren Typen sind ideal für mild bis herzhaft schmeckende Backwaren mit dunklerer Krume.
- **Backschrot Type 1700:** Mahlerzeugnis mit gröberer Körnung für dunkle Misch- oder Schrotbrote mit festerem Biss.
- **Vollkorn:** Vollkornmehle bzw. -schrote enthalten sämtliche Bestandteile des ganzen Korns und unterscheiden sich nicht im Nährwert, sondern nur durch ihren Feinheitsgrad.
- **Grieß/Dunst:** Sie sind feinkörnige Mahlerzeugnisse, geeignet für cremig-lockere Süßspeisen, Suppen und Teigwaren.
- **Dinkel:** Dinkel ist eine Weizenart. Die Dinkel-Typen 630, 812 und 1050 können analog wie die entsprechenden Weizenmehle verwendet werden.
- **Hartweizen:** Hartweizen gehört zur Weizenfamilie. Mehl (Type 1600), Grieß und Dunst daraus eignen sich insbesondere für Teigwaren, Nudeln und Suppeneinlagen.

- **Spezialmehle:** Es gibt eine Vielzahl von speziellen Mahlerzeugnisse für besondere Verwendungszwecke (z.B. Instant-, Strudel-, Spätzle- oder Keksmehl) und diverse Backmischungen.

### aus Roggen:

- **Type 815:** Die niedrigste Roggenmehltype für regionale Backspezialitäten mit heller Krume.
- **Typen 997 und 1150:** Ähnlich in ihren Backeigenschaften, aber regional unterschiedlich stark verbreitet. Zusammen mit Weizenmehlen Grundlage für herzhaftete Mischbrote.
- **Typen 1370 und 1740:** Mehle dieser Typen sind typische „Bäckermehle“ für kräftige Roggen- und Roggenmischbrote.
- **Backschrot Type 1800:** Backschrot wird meist zu Profizwecken eingesetzt, regionaltypisch für dunkle Schrot- bzw. Schwarzbrote.
- **Vollkorn:** Roggenvollkornprodukte gibt es mehlfine gemahlen sowie grob, mittel oder fein geschrotet. Sie sind die Grundlage der deutschen Vollkornbrot-Tradition.

## Haushaltstipps zur Mehlaufbewahrung

Haushaltsmehl lässt sich prinzipiell gut aufbewahren, ist aber trotzdem ein sensibles Lebensmittel. Mühlenexperten geben für den Mehlvorrat drei Tipps:

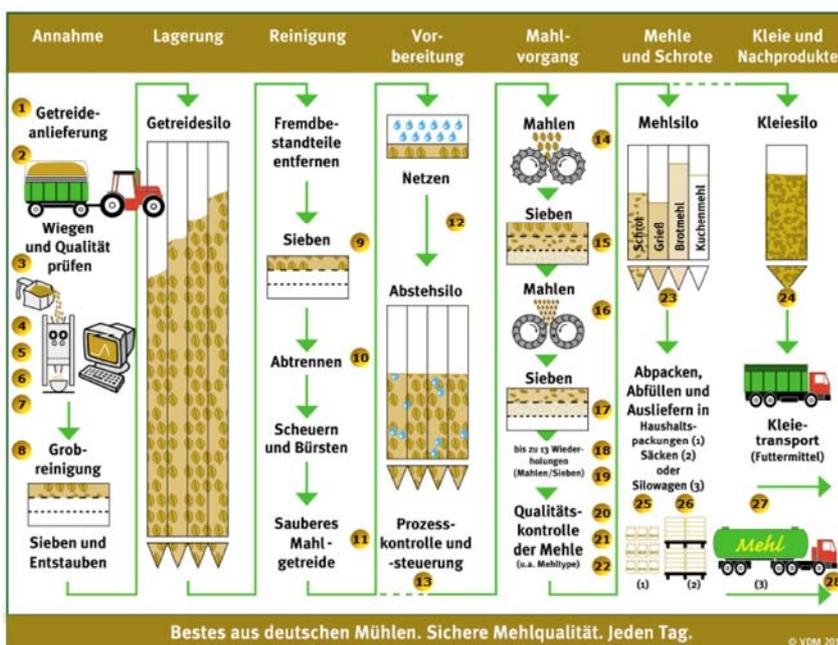
- Mehl vor schwankender Luftfeuchtigkeit bewahren: Also in der Küche Vorsicht mit Kochdämpfen. Lagern Sie Ihr Mehl beispielsweise nicht in einem Oberschrank nahe dem Herd.
- Mehl vor direkter Sonneneinstrahlung schützen: Tageslicht schadet den Vitaminen und lässt das Mehl schneller altern. In gut schließenden Gefäßen aus Edelstahl oder Keramik ist es besser aufgehoben als in Gläsern, im Küchenschrank besser als auf der Arbeitsplatte unter dem Fenster.
- Mehl nimmt leicht Fremdgerüche an: Deshalb nie in der Nähe von geruchsintensiven Lebensmitteln aufbewahren, wie z. B. Kaffee oder Gewürzen – es sei denn, diese sind aromatischer verschlossen. Vorsicht auch mit Mehl in der Nähe von Waschmitteln oder dem Pulver- bzw. Tabs-Vorrat für den Geschirrspüler!

Weitere Infos über Mehl, Müller und Mühlen:

[www.mein-mehl.de](http://www.mein-mehl.de)

[www.mueller-in.de](http://www.mueller-in.de)

[www.muehlen.org](http://www.muehlen.org)



Mühle auf dem Monitor:

Diese interaktive Bildergalerie finden Sie in der Mediathek unter Bildung & Erziehung.