Mehltypen

In Deutschland, darum in vielen Backrezepten zu finden, werden die Mehle mit Nummern (DIN Typisierung) bezeichnet. Je höher die Zahl ist, desto dunkler (vollwertiger) ist das Mehl. Die Zahl wird anhand des Mineralstoffgehaltes definiert. Weissmehl wird vorwiegend aus dem Innern des Korn gewonnen und hat einen niedrigen Mineralstoffgehalt, während im Vollkornmehl das ganze Korn vorhanden ist und einen hohen Mineralstoffgehalt aufweist. Halbweissmehl und Ruchmehl liegen dazwischen.
In der Fachsprache wird diese Unterscheidung als Ausmahlgrad bezeichnet. Je höher der Ausmahlgrad ist, desto mehr Anteile der äusseren Schichten des Korns sind im Mehl vorhanden. Der Ausmahlgrad hat also nichts mit der Feinheit und der Korngrösse des Mehles zu tun.

Schweizerische Bezeichnungen im Vergleich

Schweiz	Deutschland	Ausmahlgrad
Weissmehl	ca. Type 550	ca. 65%
Halbweissmehl	ca. Type 812	ca. 75%
Ruchmehl	ca. Type 1050	ca. 85%
Vollkornmehl	Vollkornmehl	min. 98%

Dinkelmehl 630 (ganz rechts im Bild) ist fast ein Weissmehl und besitzt sehr gute Backeigenschaften. In Läden, auch Bio-Läden, ist es selten zu finden, aber vielleicht da: www.green-shop.ch

Schweizer Zopfmehl ist ein Weizenweissmehl mit ca. 10% Dinkelanteil, der den Teig dehnfähiger macht.

Hartweizenmehl oder -dunst besitzt einen höheren Kleberanteil gegenüber Weichweizenmehl und ist deshalb vor allem für Pasta geeignet (Semola grano duro). Kann aber auch speziellen Backteigen (z.b. Pizzateig) zugemischt werden.

Hartweizen und Weichweizen sind verwandte, aber unterschiedliche Weizensorten. Hartweizen gedeiht nur südlich der Alpen.

Wer Lust und Musse hat, findet im sehr umfangreichen Brotbacklexikon von Lutz baeckerlatein.de nebst wissenswertem zu Mehlen vor allem viel Hintergrundinformationen zum Brotbacken.

Italienische Mehle:

```
Italien         Schweiz (ungefähre Entsprechung)
Typo 00         kleinerer Ausmahlgrad als Weissmehl
Typo 0          ~ Weissmehl
Typo 1          ~ Halbweissmehl
Typo 2          ~ Ruchmehl
```

Italienische Mehle der Typen "00" und "0" werden mit sehr unterschiedlichem Eiweissgehalt (zwischen 9% und 14,5%) angeboten. Diesr ist massgebend für die Konsistenz und das Backverhalten des Teiges. Für Pizzas werden Mehle mit einem hohem Eiweissanteil (12%-14%) bevorzugt, dies macht den Teig elastisch und die gebackene Pizza knusprig. Zum Brotbacken werden Mehle mit einem mittleren Eiweissgehalt bevorzugt, für Kuchenteige sind Mehle mit einem tiefen Eiweissgehalt geeigneter.

Farina di grano tenero: Weichweizenmehl
Farina di grano duro: Hartweizenmehl
Semola: Griess
Semola di grano duro: Hartweizengriess (vor allem für Pasta)
Semola di grano duro rimacinata: Fein gemahlener Hartweizengriess
Farina Manitoba: Eine besonders kleberstarke Weizenzüchtung aus Kanada

Es gibt keine festen Regeln, welches Mehl für welchen Zweck zu verwenden ist. So gehört es zum Berufsstolz der italienischen Bäcker, Köche und Pizzaiolos, die richtige Mehlmischung für ihre Produkte auszutüfteln.