

Tabelle1

Mehltypen nach DIN 10355				
Benennung	Mehltype	Backeigenschaften	Mindestmineralstoffgehalt (% in Trockenmasse)	Höchstmineralstoffgehalt (% in Trockenmasse)
Weizen				
Weizenmehl WM	Type 405	bevorzugtes Haushaltsmehl, gute Backeigenschaften	–	0,5
Weizenmehl WM	Type 550	backstark für feinporeige Teige und als Vielzweckmehl verwendbar	0,51	0,63
Weizenmehl WM	Type 812	für helle Mischbrote	0,64	0,9
Weizenmehl WM	Type 1050	für Mischbrote oder Backwaren im Haushalt	0,91	1,2
Weizenmehl WM	Type 1600	für dunkle Mischbrote	1,21	1,8
Durumweizenmehl DM	Type 1600	Hartweizenmehl	1,55	1,85
Weizenbackschrot WBS	Type 1700	ohne Keimling	–	2,1
Dinkel				
Dinkelmehl DM	Type 630	backtechnisch ähnlich wie Weizenmehl Type 550 verwendbar	–	0,7
Dinkelmehl DM	Type 812		0,71	0,9
Dinkelmehl DM	Type 1050		0,91	1,2
Roggen				
Roggenmehl RM	Type 815	nur seltene Verwendung, meist in Süddeutschland, für helle Roggenbrote	–	0,9
Roggenmehl RM	Type 997	für Mischbrote, regional unterschiedlich verbreitet	0,91	1,1
Roggenmehl RM	Type 1150	für Mischbrote, regional unterschiedlich verbreitet	1,11	1,3
Roggenmehl RM	Type 1370	typisches „Bäckermehl“ für Roggen- und Roggenmischbrote	1,31	1,6
Roggenmehl RM	Type 1740	typisches „Bäckermehl“ für Roggen- und Roggenmischbrote	1,61	1,8
Roggenbackschrot RBS	Type 1800	ohne Keimling	–	2,2
Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Mehl , 9.5.2020				