

## TYPENBEZEICHNUNGEN MEHL

WEIZENMEHL			VERWENDUNG
SCHWEIZ	ÖSTERREICH	DEUTSCHLAND	
Tipo 00 <i>Cuoco</i> Antimo Caputo Mehl aus der Neapolitanischen Traditionsmühle			Hoher Anteil an Klebereiweiß (Gluten) hohe Hydratation, perfekt für Pizza, Baguettes oder ital. Backwaren
Weizen Weissmehl	Type W480	Type 405	Die gängigste Weizenmehlsorte, ideal für Kuchen, Kekse, Mürbteig
Weizen Halbweissmehl	Type W700	Type 812	Sehr hoher Glutenanteil. Ideal für Brot und Brötchen. Klassisches Mehl für österreichische Kaisersemmeln
Weizen Ruchmehl	Type W1600	Type 1050	Hoher Schalenanteil, dunklere Farbe. Perfekt für Mischbrote, voller Geschmack und volles Volumen. Bezeichnungen: Weizenbrotmehl, Ruchmehl

ROGGENMEHL			VERWENDUNG
SCHWEIZ	ÖSTERREICH	DEUTSCHLAND	
Roggenmehl hell	Type R500	Type 610/815	Auch als Weißroggenmehl oder Vorschussmehl bekannt. Semmeln und Kleingebäck werden darin getaucht, um die Form beim Backen zu erhalten, ohne eine Mehlschicht zu hinterlassen.
Roggenmehl mittel	Type R960	Type 997(1150)	Das klassische Brotmehl für Roggenbrot und Mischbrot (und Lebkuchen). Ideal um Sauerteig anzusetzen und am Leben zu erhalten
Roggenmehl	Type 2500		Roggenmehl mit einem hohen Schalenanteil. Das Roggen-Äquivalent zu Weizen- Ruchmehl. Ein dunkles Roggenmehl, das für eine bessere Frischhaltung sorgt