

VIELFALT

WAS IST EIGENTLICH EINE MEHLTYPE?

In Deutschland sind die Mehltypen als Produktbeschreibung in der DIN-Norm 10 355 festgelegt. Die Mehltypen-Zahl gibt an, wie viele Mineralstoffe, die sich besonders in den Kornrandschichten befinden, ein Mehl enthält. Zur Bestimmung wird eine Mehlprobe bei ca. 900° C verglüht, die mineralischen Teile bleiben übrig. Dieser Mineralstoffmenge (in mg/100 g) entspricht dann die Mehltypen-Zahl. In 100 Gramm Haushaltsmehl der Weizenmehl-Type 405 sind also z. B. 405 mg Mineralstoffe. Je höher die Mehltypen-Zahl, umso mehr Mineralstoffe enthält das Mehl. Sie gibt damit auch einen Hinweis auf die Mehlfarbe: Mit steigender Typennummer erhöht sich nämlich der Anteil dunkelfarbiger Schalenteilchen. Die Mehltypen-Zahl ist somit eine Produktbeschreibung, die mit der Angabe des Mineralstoffgehalts auch zuverlässig über den Ernährungswert informiert. Daneben erlaubt sie Rückschlüsse auf den Anteil fein gemahlener Schalenteilchen, die in besonders hohem Maße Vitamine und Ballaststoffe liefern: Je höher die Typennummer, desto höher ist auch der Gehalt dieser Nährstoffe.

Vollkornmehlerzeugnisse enthalten die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings und tragen keine Typennummer: Darin sind immer alle Mineralien, die das Korn natürlicherweise vom Feld mitbringt, enthalten.

Die Mehltypen-Zahl sagt allerdings nichts über die „bäckerischen Qualitäten“ eines Mehlerzeugnisses aus. Quell- und Backeigenschaften, Krumenstruktur und Krustenbräunung können, auch innerhalb der gleichen Typennummer, sehr unterschiedlich sein: Immer pure Natur, aber je nach Kundenwunsch und Verwendungszweck von den Mühlen speziell verarbeitet und gemischt. Dieser Aufwand kostet Geld, weshalb es auch unterschiedliche Preise für Mehle der gleichen Typennummer gibt.

WEITERE INFORMATIONEN IN UNSEREM MEHL- UND BROT-GUIDE:

www.mein-mehl.de/mehl-guide
www.mein-mehl.de/brot-guide

IMPRESSUM

Herausgeber:
Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM)
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin
Tel.: 030 / 212 33 69-0
Fax: 030 / 212 33 69-99
E-Mail: vdm@muehlen.org
Internet: www.muehlen.org

Gestaltung: MediaCompany GmbH, Bonn
Druck: Bonnprint.com GmbH, Bonn
Bildnachweis: VDM, GMF

**WEITERE INFORMATIONEN
ZU PRODUKTEN UND REZEPTEN UNTER:**
www.mein-mehl.de





MEHL IST NICHT GLEICH MEHL

Für das abwechslungsreiche und weltweit einmalige Backwarenangebot in Deutschland liefern die deutschen Getreidemöhlen die Grundlage. Die breite Palette unterschiedlicher Mahlerzeugnisse für Backgewerbe und Haushalte ermöglichen über 300 Brotsorten sowie 1.200 Klein- und Feingebäcke. Diese „gemahlene Vielfalt“ lässt sich unter verschiedenen Gesichtspunkten einteilen:

- nach den Getreidearten wie Weizen, Dinkel, Durum, Roggen, Hafer, Gerste, Mais oder Hirse
- nach der Verwendung, z.B. im Haushalt, beim handwerklichen Bäcker oder Konditor, in der Groß- oder Keksbäckerei, um mit elastisch-dehnbaren oder kompakten Teigen wahlweise Brote, Brötchen, Kuchen, Pizzen oder Strudel zu backen
- nach der Teilchengröße der Mahlerzeugnisse, vom feinen Mehl über Dunst und Grieß bis zum grob zerkleinerten Schrot
- nach dem Mineralstoffgehalt und den daraus abgeleiteten Mehltypen, die in einer DIN-Norm festgelegt sind

In den folgenden Kapiteln werden die zahlreichen Mahlerzeugnisse nach ihrer Verwendung und den dabei eingesetzten Mehltypen erklärt.



MAHLERZEUGNISSE FÜRS BACKEN UND KOCHEN DAHEIM

Das klassische Haushalts- bzw. Kuchenmehl ist ein fein gemahlenes Weizenmehl der Type 405. Es ist ein Allroundtalent für alle Küchenzwecke – vom Backen bis zum Soßenbinden.

Ein (doppelt) griffiges Mehl gleicher Type unterscheidet sich in der Granulation, wodurch man „im Griff“ zwischen den Fingerspitzen eine Körnung fühlen kann. Es ist rieselfähig, lässt sich ohne zu klumpen auflösen und hat einen höheren Anteil großkörniger Dunst- oder Grießteilchen. Diese nehmen bei der Teigherstellung die Flüssigkeit langsamer, aber auch nachhaltiger auf. Das macht Teige elastisch und dehnbar, wie es z. B. für Strudel erwünscht ist. „Griffige Mehle“ sind vielfach auch als Instantmehl im Handel erhältlich. Sie eignen sich ebenfalls für plastisch-elastische Teige und bestens fürs Binden von Suppen oder Soßen, sodass erfahrene Köchinnen und Köche es Soßenbindern aus Stärke vorziehen, denn beim Erkalten und Wiedererhitzen bleiben Konsistenz und Qualität besser erhalten.

Auch Grieß aus Hart- oder Weichweizen gehört zu dieser Produktfamilie. Als müllereich besonders verarbeitetes „grobteiliges“ Mehl wird er beispielsweise gern für Grießpuddings, Nudeln oder Suppeneinlagen verwendet.

MAHLERZEUGNISSE FÜR WEIZENBROTE UND BRÖTCHEN

Die Weizentype 550 wird bei den Bäckern für helle Brotsorten, Brötchen und mediterrane Gebäcke wie Baguette oder Ciabatta genutzt, im Haushalt für feinporig-lockere Hefeteige, die damit besonders gut aufgehen.

Die Type 1050 wirkt dunkler, sie liegt als mittlere Mehltypen auf halbem Weg zum Vollkorn. Daraus werden Mischbrotteige geknetet. Speziell für Profizwecke gibt es die Typen 812 und 1600 (für helle bzw. dunkle Mischbrote) und Backschrot 1700, ein grobes Mahlerzeugnis ohne Keimling. Vollkornmahlerzeugnisse tragen keine Typenzahl, denn sie enthalten immer alle Bestandteile des ganzen Korns und sämtliche seiner Mineralstoffe. Beim Vollkornmehl wird das Getreide mehlfine vermahlen, deshalb lassen sich daraus Gebäcke mit relativ lockerer Krume herstellen. Vollkornschrote sind grob zerkleinert und die daraus hergestellten Brote haben den typischen „Vollkorn-Biss“.

Auch Dinkel gehört zur Weizenfamilie, seine Mahlerzeugnisse werden wie Weizenmehle verarbeitet. Für Dinkelbäcker gibt es die Typen 630, 812 und 1050. Aus Hartweizen kann ebenso eine Type 1600 hergestellt werden.



MAHLERZEUGNISSE FÜR ROGGENBROTE UND VOLLKORN

Grob zerkleinerte Roggenvollkornschrote gehören zu den typisch deutschen Mahlerzeugnissen. Aus ihnen machen die Bäcker die kernig-dunklen Schwarzbrote. Wie alle Vollkornprodukte enthalten sie die gesamten Bestandteile der gereinigten Körner einschließlich des Keimlings. Regional wird vielfach auch Roggen-Backschrot (Type 1800) für Schrotbrote verwendet.

Im Einzelhandel selten zu finden sind Roggenmehle der Typen 815, 1370 oder 1740, das sind typische „Bäckermehle“. Daraus werden herzhaft Roggen- und Roggenmischbrote, zu meist mit Sauerteig, gebacken. Die Typen 997 bzw. 1150 sind von den Backeigenschaften her ähnlich. Regionale Traditionen bestimmen, welche dieser beiden Typen die Hauptrolle spielt. Brothersteller mischen daraus mit verschiedenen Weizenmehlen die Teige für die breite Palette der Mischbrotarten vom deftigen Roggenmischbrot bis zum milden Weizenmischbrot.

Die besten Backergebnisse mit Roggenmehlen im heimischen Ofen werden erzielt, wenn man sie z. B. mit einem backstarken Weizenmehl der Type 550 mischt. Dadurch werden die Teige auch ohne Sauerteig locker und das Backwerk bekommt trotzdem einen Touch des roggentypisch-herzhaften Aromas: ideal z. B. für das Selberbacken von Mischbroten – auch in einem Brotbackautomaten.

