

Verwendung	Weizenmehl (Weichweizenmehl)							Hartweizenmehl				Dinkelmehl					Roggenmehl		
	W405	W550	W1050	W Instant - griffig	Wiener Griessler	Gelbmehl	Vollkorn	Spätzle- mehl	Emmer helles Mehl	Emmer griffig	Emmer- mehl Vollkorn	D630	D812	D1050	D griffig	Vollkorn	R997	R1150	Vollkorn
Rührteig	☺☺	☺☺	☺	☺	☺	-	☺	-	☺☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺	☺	-	-	-
Pfannkuchen	☺	☺	☺	☺☺	☺	-	☺	☺	☺	☺☺	☺	☺☺	☺	☺	☺☺	☺	-	-	-
Hefegebäck, süß	☺	☺☺	☺	☺	☺☺	☺☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺	☺	-	-	-
Hefegebäck, pikant	☺	☺☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺	☺	☺	☺	-
Mürbeteig	☺☺	☺	☺	☺	☺	-	☺	-	☺	☺	☺	☺☺	☺	☺	☺	☺	-	-	-
Biskuitteig	☺	☺	☺	☺☺	☺☺	☺☺	☺	-	☺	☺☺	☺	☺	☺	☺	☺☺	☺	-	-	-
Brandteig	☺☺	☺	☺	☺	☺	-	☺	☺	☺	☺	☺	☺☺	-	☺	☺	☺	-	-	-
Strudelteig	☺	☺	☺	☺	☺☺	-	☺	☺	☺	☺	☺	☺☺	-	☺	☺	☺	-	-	-
Stollen	☺	☺☺	☺	☺	☺	-	☺	-	☺☺	☺	☺	☺☺	-	☺	☺	☺	-	-	-
Lebkuchen	☺☺	☺	☺	☺	☺	-	☺	-	☺	☺	☺	☺☺	-	☺	☺	☺	-	☺	-
Brot hell, Brötchen	☺	☺☺	-	☺	☺	-	-	☺	☺☺	☺	-	☺☺	☺	☺	☺	-	-	-	-
Mischbrot, -brötchen	☺	☺☺	☺☺	☺	☺	-	☺	-	☺☺	☺	☺	☺	-	☺☺	☺	☺	☺☺	☺☺	☺
Vollkornbrot, -brötchen	-	-	-	-	-	-	☺☺	-	-	-	☺☺	-	-	-	-	☺☺	☺	☺	☺☺
Nudeln, Spätzle	☺	☺	-	☺	☺	☺	-	☺☺	☺	☺☺	-	☺	-	-	☺	-	-	-	-
Knödel, Nockerl	☺	☺	-	☺	☺☺	-	-	☺	☺	☺	-	☺	-	-	☺	-	-	-	-
Suppen, Soßen	-	-	-	☺☺	☺	-	-	-	-	☺☺	-	-	-	-	☺☺	-	-	-	-
Mehlschwitze	-	-	-	☺☺	☺	-	-	-	-	☺☺	-	-	-	-	☺☺	-	-	-	-

☺ = empfehlenswert

☺☺ = sehr empfehlenswert