NOTIZBLOG
— Zeit für mich

Welches Mehl für Pasta?

Welches Mehl wofür?

Jedes Mehl verfügt über bestimmte Koch- und Backeigenschaften. Griffige Mehle nehmen langsamer Wasser auf, der Teig wird fester und trockener. Weizenmehl ist mild und hat die besten Backeigenschaften. Hartweizenmehl wird vor allem für Teigwaren verwendet. Aus dem herzhaften Roggenmehl wird vorwiegend Brot gebacken.

Mehl wird bei Zimmertemperatur verarbeitet. Das Sieben von Mehl, wie in einigen Rezepten angegeben, ist nicht erforderlich. Sollten sich kleine Klümpchen im Mehl befinden, lösen sich diese beim Rühren von selbst auf. Sieben von Mehl macht nur bei Teigen, bei denen es nur vorsichtig unter gehoben wird Sinn. Bei Biskuit, Brot und Brötchen, bringt gesiebtes Mehl mehr Sauerstoff in den Teig und macht es luftiger.

© Kristina Marino

Mehl für Pasta – pasta fatta a casa

Das original italienische Mehl für Pasta ist in Deutschland nicht in jedem Supermarkt erhältlich, meistens nur über einen Online-Shop. Welches Mehl soll ich nehmen? Was ist der beste Ersatz, damit mir de perfekte Pastateig gelingt?

Mehl für Pasta mit Ei – Pasta all'ouvo

- Weizenmehl Type 405 und 550
- Mehl Type 00 –Farina di grano tenero Tipo 00 (Mahlgrad liegt zwischen Weizenmehl Type 405 und 550)
- Mehlmischung aus Weizenmehl Type 405 oder 550 und Hartweizengrieß
- Doppelgriffiges Mehl, Wiener Grießler

Mehl für Pasta ohne Ei

- Hartweizenmehl – Semola di grano duro
- Semola rimacinata di grano duro (rimacinata – doppelt gemahlen)
- Mehlmischung aus Weizenmehl Type 405 oder 550 und Hartweizengrieß

Pizza

- Weizenmehl Type 405 und 550
- Mehl Type 00 – Farina di grano tenero Tipo 00
- Dinkelmehl Type 1050

- Wie lagere ich Mehl richtig?
- Welches Mehl wofür?

Weitere Infos im Beitrag: Welches Mehl für Pasta? – Kleine Mehlkunde

---

Werbung? Die im Bild gezeigten Mehlpackungen sind meine eigenen Vorräte. Ich wurde weder von einer Firma gesponsert oder beauftragt dieses Foto und den Beitrag zu schreiben. Ich habe weder Geld noch Naturalien erhalten.

© Kristina Marino