

Weizen:

Brotgetreide = Weizen, Roggen sind die Getreidearten aus denen sich lockersfähige Teige herstellen lassen

Weizen = Hart oder Glasweizen (Burun Weizen) Teigwaren Nudeln

Weichweizen (brotweizen)

Backqualität

A Weizen: A6 - A9 ansteigende Backqualität

Haben eine hohe Eigenbackfähigkeit von der Qualitätgruppe A6 - A9 eignen sie sich zunehmend auch als aufmischweizen zur Verbesserung von Sorten mit geringer Backfähigkeit

B Weizen: B3 - B5 haben eine geringe Eigenbackfähigkeit als die A Qualitätsorten. Sie bedürfen bei der Herstellung von Handelsmehlen meist eine Aufmischung

C Weizen: Haben eine so geringe eigenbackqualität das sie allein nur in besonderen Fällen zur Herstellung von Handelsmehlen geeignet sind.