Le farine vengono distinte per la quantità di glutine che contengono. Durante l'impasto il glutine forma la "maglia glutinica" che ha il compito di mantenere all'interno della massa gli amidi e i gas, per questo motivo si formano le bolle di lievitazione. La forza della farina è indicata sulle confezioni con la lettera W e non è altro che la quantità di glutine che essa riesce a sviluppare e la sua conseguente capacità di assorbire acqua.

Un W alto indica un alto contenuto di glutine. **Un W basso indica una farina che ha bisogno di poca acqua e che lievita in fretta, ma la consistenza dell'impasto sarà qualitativamente inferiore.**

Farine fino a 170W (farina 0) sono definite "deboli" e vanno bene per la preparazione di biscotti ad esempio.

Farine da 180W a 260W (farina 00) sono definite "medie" e vanno bene per la preparazione della pasta.

Farine da 280W a 350W sono definite "forti" e sono ideali per la preparazione di pasticceria a lunga lievitazione come le brioches.

Oltre i 350W (farina manitoba) ci sono le cosiddette "farine speciali" create con tipi di grano particolare, utili per essere mescolate con altri tipi di farine.