



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

www.Deffland-GmbH.de

Backferment-Dinkelbrot

Dinkel-Fermentsauer:

Dinkel-Vollkornschrot fein	3.500 g	} Temperatur ca. 27°-28° C Stehzeit 12-14 Stunden
Wasser	3.500 g	
Grundansatz	350 g	
Backferment	10 g	

Teig:

Dinkel-Fermentsauer	7.350 g
Dinkel-Vollkornschrot fein	6.500 g
Wasser	ca. 3.000 g
Meersalz	200 g

Temperatur: ca. 27° C

Knetzeit: 10 Minuten 1. Gang, 1 Minute 2. Gang

Teigruhe: 45 Minuten, Teig nach halber Teigruhe einmal zusammenlegen oder in der Maschine kurz zusammenlaufen lassen.

Aufarbeitung: Einwaage 600 oder 850 g, Teiglinge straff leicht oval aufarbeiten. In mit Dinkel-Vollkornfeinschrot ausgestreute Langkörbchen mit Schluss nach oben einlegen. Bei knapp voller Gare mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, evtl. etwas stupfen und mit Schwaden einschieben. Nach 1 Minute Zug ziehen.

Endgare: je nach Triebkraft der Fermenthefen im Durchschnitt ca. 30-40 Minuten im gut geheizten Gärraum, mit nicht zu hoher Luftfeuchte.

Backtemperatur: bei 250° C fallend auf 200° C

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 750 g Broten