



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

Dinkelbuttermilchbrot

Hergestellt aus 100 % Dinkel

Vorteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl	5.000 g	}	Temperatur 25° C Stehzeit 2 Stunden
Hefe	100 g		
Wasser	ca. 4.000 g		

Teig:

Vorteig	9.100 g
Bio-Dinkelmehl Type 630	5.000 g
Meersalz	220 g
Sonnenblumenöl	200 g
Hefe	100 g
Buttermilch	<u>ca. 2.000 g</u>
Gesamtteig	16.620 g

Knetzeit: 1. Gang 5 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

Teigtemperatur: ca. 23° - 24° C

Teigruhe: ca. 60 Minuten. Nach halber Teigruhe einmal zusammenlegen oder in der Maschine kurz zusammenlaufen lassen.

Aufarbeitung: 600 g oder 850 g Teiglinge abwiegen, mit viel Dinkelvollkornmehl locker rund wirken. In Dinkelvollkornmehl wälzen und mit Schluss nach unten auf Abziehapparate absetzen. Bei knapp voller Gare Teiglinge mit Schluß nach oben drehen und mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 260° C fallend auf 200° C

Backzeit: ca. 55 Minuten