



## Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: [DeffBack@t-online.de](mailto:DeffBack@t-online.de)

### Bioland-Dinkel-Vollkornsaaenbrötchen

#### **Vorteig:**

Bioland-Dinkelvollkornmehl	2.000 g	}	Anfangstemperatur 30° C Stehzeit 12 – 24 Stunden im Kühlschrank
Bio-Leinsaat	300 g		
Bio-Sonnenblumenkerne	300 g		
Meersalz	40 g		
Hefe	20 g		
Wasser	2.500 g		

#### **Teig:**

Vorteig	5.160 g
Bioland-Dinkelvollkornmehl	7.000 g
Bioland-Dinkelmehl 630	1.000 g
Ökoback Dinkel	300 g
Hefe	300 g
Bio-Butter	200 g
Meersalz	180 g
Wasser	ca. 3.400 g

Knetzeit: 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 2 Minuten

Teigtemperatur: 23° C - 24° C

Teigruhe: 20 Minuten

Pressengare: ca. 15 Minuten

Pressengewicht: 2.200 g

Aufarbeitung: Pressen rundknieven, Teiglinge mit Dinkelmehl abstreuen, mit Apfelspalten- oder Kümmelweckdrücker eindrücken, mit Wasser abstreichen und in verschiedene Saaten drücken. Die eingestreuten Teiglinge mit Saaten nach oben absetzen. Bei voller Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 240° C fallend auf 210° C

Backzeit: ca. 18 – 20 Minuten