



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10
63633 Birstein
Tel. (06054) 900 336
Fax (06054) 900 338
Mail: DeffBack@t-online.de

Bioland-Dinkelsaatenbrot

mit Roggensauerteig

Vollkorn-Roggensauerteig:

Bioland-Roggenvollkornmehl	1.000 g	}	Temperatur 22° - 24° C Stehzeit 20-24 Std.
Wasser	1.000 g		
Anstellgut	100 g		

Quellstück:

Bioland-Dinkelflocken	1000 g	}	Anfangstemperatur ca. 30° C Stehzeit 2-3 Std.
Bio-Sonnenblumenkerne	400 g		
Bio-Sesam	300 g		
Bio-Leinsamen	300 g		
Bio-Brotgewürz	20 g		
Wasser	2.000 g		

Teig:

Bioland-Dinkelvollkornmehl	8.000 g
Quellstück	4.020 g
Vollkorn-Roggensauerteig	2.000 g
Dinkelsauerteig getrocknet	250 g
Meersalz	220 g
Hefe	150 g
Wasser	<u>ca. 5.000 g</u>
Gesamtteig	19.640 g

Knetzeit: 1. Gang 8 Minuten, 2. Gang 1 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: 30 – 40 Minuten

Aufarbeitung: Einwaage 850 g oder 600 g, Teiglinge länglich aufarbeiten, in Saatenmischung: Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam wälzen und mit Schluss nach unten in Backverbände einlegen. Mittels eines bemehlten Schabers einmal längs eindrücken. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben. Nach 1 Minute Zug ziehen.

Backtemperatur: 250° C fallend aus 220° C

Backzeit: ca. 55 – 60 Minuten