



# 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-Dinkellupinenlaib



### Quellstück:

Lupinenschrot	800 g	} Anfangstemperatur 30° C Stehzeit ca. 2 Stunden
Bio-Sonnenblumenkerne	600 g	
Bio-Leinsaat	600 g	
Wasser	ca. 2.000 g	

### Teig:

Quellstück	4.000 g
Bioland-Dinkelpremix	1.800 g
Bioland-Dinkelvollkornmehl	5.200 g
Bioland-Dinkelmehl 630	3.000 g
Meersalz	220 g
Hefe	150 g
Wasser	<u>ca. 5.000 g</u>
Gesamtteig	19.370 g

Knetzeit: 6 Min. langsam und 2 Min. schnell

Teigtemperatur: ca. 20° C

Teigruhe: 2 Stunden abgedeckt stehen lassen

Aufarbeitung: 600 g Teiglinge straff rund wirken und in Saaten-Mischung (je 1 Drittel Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne) wälzen und auf Bleche absetzen. Bei 3/4 Gare die runden Teiglinge seitlich mit einem halbrunden Schnitt versehen und mit Schwaden einschieben.

Backzeit: ca. 45 Minuten