



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

Dinkel-Softies

weiche Dinkelbrötchen

Teig:

Bioland-Dinkelmehl Type 630	10.000 g
Bio-Pflanzenmargarine	1.000 g
Hefe	600 g
Akazienhonig	500 g
Salz	220 g
Wasser	ca. <u>4.400 g</u>
Gesamtteig	16.720 g

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

Teigtemperatur: 23° C - 24° C

Teigruhe: 15 Minuten

Pressengare: ca. 15 Minuten

Pressengewicht: 1.800 g

Aufarbeitung: Pressen rundknieven, Teiglinge mit Wasser abstreichen und in Sesam wälzen, mit Schluss nach unten auf Bleche absetzen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: wie Brötchen, zart backen

Backzeit: ca. 13 – 15 Minuten

Diese Brötchen sind für Allergiker gut geeignet. Sie sind: Weizenfrei und frei von tierischen Fetten und tierischem Eiweiß.