



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

Bioland-Dinkelsprossenbrot

Dinkelsauerteig:

Bioland-Dinkelvollkornmehl	2.000 g	} Anfangstemperatur: ca. 30° C Stehzeit: 15 – 20 Stunden
Anstellgut ¹⁾	100 g	
Wasser	1.600 g	

Quellstück:

Bio-Dinkelsprossen ²⁾	2.000 g	} Anfangstemperatur: ca. 40° C Stehzeit: ca. 3 Stunden
Bio-Leinsaat	1.000 g	
Bio-Sonnenblumenkerne	1.000 g	
Wasser	4.000 g	

Teig:

Dinkelsauerteig (ohne Anstellgut)	3.600 g
Quellstück	8.000 g
Bioland-Dinkelvollkornmehl	6.000 g
Meersalz	220 g
Honig	200 g
Hefe	150 g
Wasser	ca. <u>2.000 g</u>
Gesamtteig	20.570 g

Knetzeit: 15 Min. 1. Gang

Teigtemperatur: ca. 26° C

Teigruhe: 1 Stunde, zwischendurch einmal zusammenlaufen lassen.

Aufarbeitung: Teigstücke von 850 g auswiegen, länglich aufarbeiten, in Dinkelflocken wälzen und in Conzekästen einlegen. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben. Nach 2 Minuten Zug ziehen und nach 10 Minuten wieder schließen.

Backtemperatur: ca. 240° C fallend auf ca. 200° C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Bezugsquellen:

1) Bioland-Dinkelstarter Firma Isernhäger

2) Gekeimte Bio-Dinkelsprossen, vakuumverpackt ca. 14 Tage haltbar über Deffland Backtechnik GmbH