



## 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)

[www.Deffland-GmbH.de](http://www.Deffland-GmbH.de)

### Dinkel-Frischflockenbrot

#### Quellstück:

Dinkelflocken	5.000 g	} ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen oder über Nacht im Kühlhaus
Sonnenblumenkerne	500 g	
Leinsaat	500 g	
Hefe	50 g	
Wasser	ca. 6.000 g	

#### Teig:

Quellstück	12.000 g
Dinkel-Vollkornmehl	4.000 g
Dinkel-Sauerteig getrocknet	450 g
Meersalz	230 g
Hefe	150 g
Brotgewürz	30 g
Wasser	ca. 2.500 g

Temperatur: ca. 24° C

Knetzeit: 9 Minuten 1. Gang, 1 Minute 2. Gang

Teigruhe: ca. 45 Minuten, Teig kurz in der Maschine zusammenlaufen lassen oder von Hand einmal zusammenlegen.

Aufarbeitung: Einwaage 850 g, Teiglinge lang aufarbeiten, in Dinkelflocken wälzen und in Formenverbände einlegen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare schneiden und mit Schwaden einschieben. Zug 1-2 Minuten geschlossen lassen. Ideal auch für 500 g Brote, freigesetzte Dinkellaibe.

Backtemperatur: ca. 250° C fallend auf 220° C

Backzeit: ca. 55 Minuten