



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

www.Deffland-GmbH.de

Genetztes Dinkel-Vollkornbrot

Dinkel-Fermentsauer:

Dinkel-Vollkornschrot fein	2.000 g	} Temperatur ca. 27°-28° C Stehzeit 12-14 Stunden
Wasser	2.000 g	
Grundansatz	200 g	
Backferment	10 g	

Teig:

Dinkel-Fermentsauer	4.210 g
Dinkel-Vollkornschrot fein	8.000 g
Wasser	ca. 5.000 g
Pellkartoffelpulver	400 g
Meersalz	200 g
Hefe	80 g
Brotgewürz	30 g

Temperatur: ca. 24° C

Knetzeit: 10 Minuten 1. Gang, 1 Minute 2. Gang

Teigruhe: 1. Teigruhe: ca. 45 Minuten, Teig kurz in der Maschine zusammenlaufen lassen oder von Hand zusammen legen
2. Teigruhe: ca. 30-40 Minuten (bis volle Gare)

Aufarbeitung: Einwaage 850 g, Teiglinge mit nassen Händen auf nasser Waagschale abwägen und einlaiben (rund formen) und auf einen mit Backpapier oder Backmatten belegten Abzug mit Schluss nach unten ablegen. Nach kurzer Abstezeit von 5-10 Minuten, die vollgesetzten Abzüge mit Schwaden einschieben. Vor dem Backen können die Brotlaibe noch mit etwas Gomasio (Sesamsalz) abgestreut werden

Backtemperatur: bei 240° C fallend auf 220° C

Backzeit: ca. 55 Minuten