



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: DeffBack@t-online.de

www.Deffland-GmbH.de

Herstellung Grundansatz für Dinkelfermentsauer

1. Stufe

Backferment*	100 g	} Temperatur 30° C Stehzeit ca. 13 Stunden
Wasser	600 g	
Dinkel-Vollkornschat fein	500 g	
Gesamtmenge	1.200 g	

2. Stufe

Ansatz 1. Stufe	1.200 g	} Temperatur 30° C Stehzeit ca. 5 - 6 Stunden Das Volumen sollte sich in etwa verdoppeln.
Dinkel-Vollkornschat fein	1.800 g	
Wasser	750 g	

Nach der ca. 5-stündigen Stehzeit ist der Grundansatz fertig und muss zügig auf ca. 5° C gekühlt werden. Im verschlossenen Eimer oder Beutel ist der Grundansatz 1 Woche verarbeitungsfähig. Auf diese Art kann der Grundansatz für ca. 2 Wochen auf Vorrat hergestellt werden.

Für den Fermentvollsauer wird dann immer nur ca. 10 % Grundansatz verwendet. 12-14 Stunden Stehzeit reichen aus, um genügend Milch- und Essigsäure, sowie Hefe zu bilden.

*Das Sekowa Backferment ist ein Fermentteig- bzw. Vorteigstarter in Pulverform, auf der Grundlage verschiedener natürlicher Säuren, Nektarhefen und einer reichen Anzahl an Enzymen in lebendiger Form. Das Backfermentpulver ist in kleinen Dosen in fast allen Reformhäusern oder Naturkostläden erhältlich oder direkt bei dem Hersteller:

Sekowa Seibold KG
Basaltstr. 8-10
61197 Florstadt