



**Wir haben den Ur-Dinkel
nicht neu erfunden,
aber die Backtechnik dafür !**

www.deffland-gmbh.de



**Backen Sie das beste, länger frische
Bio-Ur-Dinkelbrot (bis TA 230),
in optimaler Premiumqualität,
individuell und authentisch !
Wir erstellen Ihr betriebsspezifisches
Bio-Dinkelvollkornrezept.**



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Qualität Bio-Dinkel-Plus

Bio-Dinkel-Vollkornsauerteigbrot

Bio-Dinkelvollkornsauerteig:

Bio-Dinkelvollkornschat 2.000 g

Wasser ca. 30° C 1.600 g

Bio-Dinkelanstellgut (3 %) 60 g

Temperatur ca. 25° – 27° C

Stehzeit 16 – 20 Stunden

Teig:

Bio-Dinkelvollkornsauerteig 3.660 g

Bio-Dinkelvollkornmehl/-feinschat 8.000 g

Bio-Dinkel-Plus 1.000 g

Bio-Sonnenblumenkerne 500 g

Bio-Leinsaat 300 g

Bio-Rübensirup oder Honig 300 g

Meersalz 300 g

Bio-Sesam 200 g

Bio-Hefe 200 g

Wasser 11.000 g

Gesamtteig 25.460 g



Teigtemperatur: 23° C

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

Teigruhe: ca. 1 Stunde / vor der Aufarbeitung einmal zusammenlaufen lassen

Aufarbeitung: Direkt mit dem Schaber oder feuchten Händen Teigstücke von 850 g aus dem Kessel oder der Wanne entnehmen und in gefettete, mit Saaten ausgestreute Formen oder Backverbände (ideale Größe für 850 g Brote 20x10x8,5 cm) einwiegen (am besten mit einer elektronischen Waage mit Tara-Funktion). Die Teiglinge in der Backform mit feuchten Händen oder einem Stempel glatt drücken. Mit Saatenmischung oben abstreuen. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben, Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: ca. 65 Minuten

Backtemperatur: 250° C fallend auf 220° C



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Qualität Bio-Dinkel-Plus

Bio-Dinkel-Plus / -Omega-Brot

Bio-Dinkelvollkornsauerteig:

Bio-Dinkelvollkornschat	1.500 g
Wasser ca. 30° C	1.200 g
Bio-Dinkelanstellgut (3 %)	45 g

Temperatur ca. 25° – 27° C

Stehzeit 16 – 20 Stunden

Teig:

Bio-Dinkelvollkornsauerteig	2.700 g
Bio-Dinkelvollkornmehl/-feinschat	8.500 g
Bio-Dinkel-Plus	1.000 g
Bio-Sonnenblumenkerne	500 g
Bio-Leinsprossen	350 g
Bio-Leinsaat	350 g
Bio-Rübensirup oder Honig	300 g
Meersalz	300 g
Bio-Hefe	200 g
Bio-Rapsöl	200 g
Bio-Sesam	150 g
Wasser	<u>9.000 g</u>
Gesamtteig	23.550 g



Teigtemperatur: 24° C

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

Teigruhe: ca. 1 Stunde / vor der Aufarbeitung einmal zusammenlaufen lassen

Aufarbeitung: Direkt mit dem Schaber oder feuchten Händen Teigstücke von 850 g aus dem Kessel oder der Wanne entnehmen und in gefettete, mit Sonnenblumenkerne ausgestreute Formen oder Backverbände (ideale Größe für 850 g Brote 20x10x8,5 cm) einwiegen (am besten mit einer elektronischen Waage mit Tara-Funktion). Die Teiglinge in der Backform mit feuchten Händen oder einem Stempel glatt drücken. Mit Sonnenblumenkerne oben abstreuen. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben, Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 250° C fallend auf 220° C



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Qualität Bio-Dinkel-Plus

Bio-Dinkel-Hirse

Bio-Dinkelvollkornsauerteig:

Bio-Dinkelvollkornschrot fein/mittel	1.500 g
Wasser ca. 30° C	1.200 g
Bio-Dinkelanstellgut (3 %)	45 g

Temperatur ca. 25° – 27° C
Stehzeit 16 – 20 Stunden

Teig:

Bio-Dinkelvollkornsauerteig	2.700 g
Bio-Dinkelvollkornmehl/-feinschrot	8.500 g
Bio-Dinkel-Plus	900 g
Bio-Sonnenblumenkerne	500 g
Bio-Hirsepop	500 g
Bio-Honig oder Rübensirup	300 g
Meersalz	300 g
Bio-Hefe	200 g
Wasser	<u>11.000 g</u>
Gesamtteig	24.900 g



Teigtemperatur: 24° C

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

Teigruhe: ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: Direkt mit dem Schaber oder feuchten Händen Teigstücke von 600 g dem Kessel entnehmen und in mit Hirsepop ausgestreute Backverbände (Größe 12 x 10,5 cm) einwiegen (am besten mit einer elektronischen Waage mit Tara-Funktion). Die Teiglinge in der Backform mit feuchten Händen oder einem Stempel glatt drücken und mit Hirsepop abstreuen. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben, Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: je nach Teigeinlage ca. 55 – 65 Minuten

Backtemperatur: 250° C fallend auf 200° C



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Bio-Dinkel-Frischflocke

aus frischgeflocktem Dinkel

Bio-Dinkelvollkornsauerteig:

Bio-Dinkelfrischflocken

1.500 g

Wasser ca. 40° C

1.200 g

Bio-Dinkelanstellgut

45 g

Temperatur ca. 25° – 27° C

Stehzeit 16 – 20 Stunden

Teig:

Bio-Dinkelvollkornsauerteig

2.700 g

Bio-Dinkelvollkornfrischflocken

6.500 g

Bio-Dinkelvollkornmehl/-feinschrot

2.000 g

Bio-Sonnenblumenkerne

1.000 g

Bio-Dinkel-Plus

1.000 g

Bio-Honig oder Rübensirup

300 g

Meersalz

250 g

Hefe

200 g

Wasser

11.800 g

Gesamtteig

25.750 g



Teigtemperatur: ca. 23° C

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

Teigruhe: ca. 1 Stunde, vor dem Aufarbeiten den Teig einmal zusammenlaufen lassen.

Aufarbeitung: Direkt mit dem Schaber oder feuchten Händen Teigstücke von 850 g dem Kessel entnehmen und in mit Sesam-/Dinkelfrischflockenmischung ausgestreute Formen oder Backverbände einwiegen (am besten mit einer elektronischen Waage mit Tara-Funktion). Die Teiglinge in der Backform mit feuchten Händen oder einem Stempel glatt drücken. Mit Dinkelfrischflocken-/Sesammischung abstreuen. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben, Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: ca. 65 – 70 Minuten

Backtemperatur: 240° C fallend auf 200° C

30. März 2011



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Qualität Bio-Dinkel-Plus

Bio-Vollkorndinkeltoast / Buttertoast

Hoher Ballaststoffgehalt, lange Frischhaltung

Vorteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl	3.000 g	} 15 – 24 Stunden in der Kühlung bei ca. 3 – 5° C
Meersalz	60 g	
Hefe	60 g	
Wasser	3.000 g	

Teig:

Vorteig	6.120 g
Bio-Dinkelvollkornmehl	6.000 g
Bio-Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Bio-Pflanzenfett / Bio-Butter	1.000 g
Bio-Dinkel-Plus	500 g
Bio-Zucker / Bio-Rübensirup	500 g
Hefe	250 g
Meersalz	160 g
Wasser	<u>4.500 g</u>
Gesamtteig	20.030 g



Teigtemperatur: ca. 23° C

Knetzeit: 9 Minuten 1. Gang und 2 Minuten 2. Gang

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Aufarbeitung: Teigeinlage 620 – 800 g je nach Größe des Toastkastens (nach Four-Piece-Methode) in Toastbatterien mit Deckel einlegen. Bei voller Gare mit wenig Schwaden einschieben, Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 220° C



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de
www.deffland-gmbh.de

Qualität Bio-Dinkel-Plus

Bio-Rosinenstuten

Hoher Ballaststoffgehalt, lange Frischhaltung

Vorteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl	3.000 g	} 15 – 24 Stunden in der Kühlung bei ca. 3 – 5° C
Meersalz	60 g	
Hefe	60 g	
Wasser	3.000 g	

Teig:

Vorteig	6.120 g
Bio-Dinkelvollkornmehl	6.000 g
Bio-Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Bio-Pflanzenfett / Bio-Butter	1.000 g
Bio-Dinkel-Plus	500 g
Bio-Zucker / Bio-Rübensirup	500 g
Hefe	250 g
Meersalz	160 g
Wasser	4.500 g
Bio-Rosinen	<u>4.000 g</u> *)
Gesamtteig	24.030 g



*) Rosinen nach Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: ca. 23° C

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

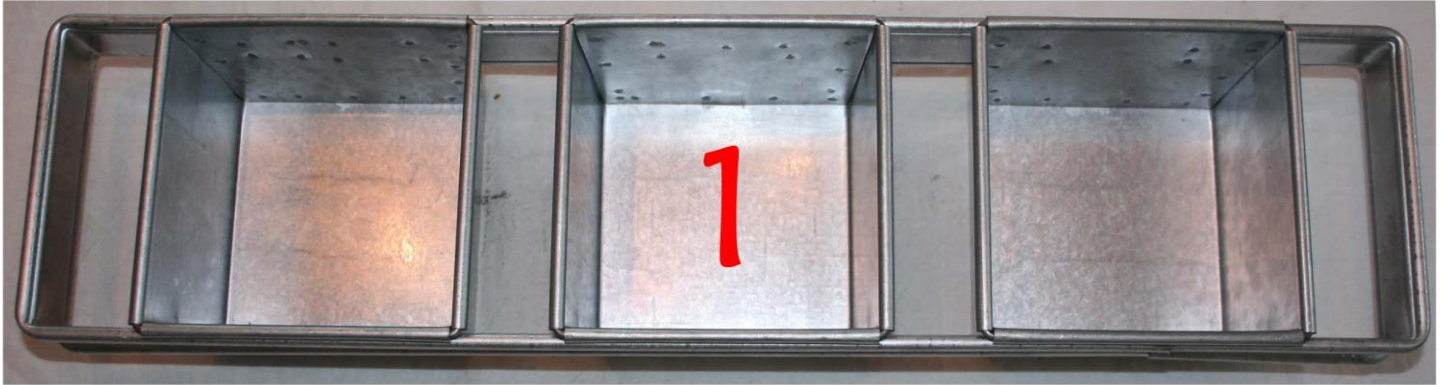
Teigruhe: ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: Teigeinlage 600 – 850 g je nach Größe des Kastens. Teiglinge langwirken und mit Schluss nach unten einlegen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Eigelb abstreichen und mit Schere oder mit Messer einmal längs schneiden. Ohne Schwaden einschieben.

Backzeit: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 190° C steigend auf 210° C

Ideale Backverbände für Dinkel-Plus-Brote



Formenverbände, 3-teilig zum Einhängen in Stikken

Nr. 1 quadratisch, Einzelform oben 125 x 125 mm, unten 115 x 115 mm, Tiefe 90 mm.
Diese Form ist für 500 g-Brote bei unseren Kunden sehr beliebt.

Preis € 27,80 / Verband ab Werk

Nr. 2 fast quadratisch, Einzelform Länge 150 mm, Breite 135 mm, Tiefe 100 mm.
Diese Form ist für 750 g-Brote bei unseren Kunden sehr beliebt.

Preis € 28,80 / Verband ab Werk

Nr. 3 ohne Bild, rechteckig, Einzelform oben Länge 185 mm, Breite 125 mm,
unten Länge 175 mm, Breite 115 mm, Tiefe 90 mm,
alternativ für 750 g-Brote in länglicher Form

Preis € 29,80 / Verband ab Werk

Für die Grundrezepte (10 kg Mehl) werden bei 600 g Teigeinlage 14 Verbände Nr. 1,
bei 850 g Teigeinlage 10 Verbände Nr. 2 oder 3 benötigt.

Die Verbände sind Maßanfertigungen und in der Regel innerhalb 2 Wochen lieferbar.