



# Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: [info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de)

Pur backen, wie früher mit Bio-Lecithin ohne weitere Backmittel !

## Bio-Krustibrötchen "Anno Dazumal"

### Vorteig:

Bio-Weizenmehl Type 550	1.500,0 g	} Bei Raumtemperatur über Nacht abgedeckt an einem kühlen Ort
Meersalz	30,0 g	
Hefe	4,5 g	
Wasser	900,0 g	

### Teig:

Bio-Vorteig	2.430 g
Bio-Weizenmehl Type 550	8.500 g
Ökoback Lecithin	250 g
Hefe	200 g
Meersalz	180 g
Bio-Milchpulver	100 g
Honig oder Bio-Zucker	100 g
Bio-Pflanzenfett oder Bio-Öl	100 g
Wasser	<u>ca. 4.800 g</u>
Gesamtteig	ca. 16.600 g



**Knetzeit:** 3 Minuten 1. Gang, 6 Min. 2. Gang

**Teigtemperatur:** ca. 24° C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Pressengare:** ca. 20 Minuten

**Pressengewicht:** 1.200 g

**Aufarbeitung:** Pressen mit Mehl bestäuben, nur pressen und teilen. Je 2 Teiglinge übereinander legen, andrücken und locker langrollen. In Mehl wälzen und mit Schluss nach unten auf Dielen setzen.

**Zwichengare:** 3 – 6 Stunden in der Kühlung

**Endgare:** Im Gärraum bis  $\frac{3}{4}$  Gare, drehen mit Ausbund nach oben und mit Schwaden betriebsüblich backen.

**Anmerkung:** Für mehr Stabilität bei Langzeitführung können obigem Teig 1-2 % Biogluten und/oder 0,075 % Bio-Acerolapulver zugesetzt werden.