



## 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)

[www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)

### Dinkellaib

#### Vorteig:

Dinkelvollkorn-Premix	2.500 g	} Stehzeit: 1 – 2 Stunden bei Raumtemperatur
Dinkelvollkornschrot	1.500 g	
Dinkelvollkornmehl	1.000 g	
Kartoffelflocken	300 g	
Wasser	6.400 g	

#### Teig:

Vorteig	11.700 g
Dinkelvollkornmehl	2.500 g
Dinkelmehl Type 630	2.500 g
Hefe	250 g
Pflanzenmargarine	<u>200 g</u>

**Gesamtteig:** 17.150 g



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

**Teigtemperatur:** ca. 24° C

**Teigruhe:** ca. 1 Stunde

**Aufarbeitung:** 850 g Teiglinge abwiegen, rund wirken, in einer Mischung aus: Melonenkernen und Sesam wälzen und auf Backbleche mit Schluss nach unten ablegen. Nach ca. 20 Minuten Teiglinge mit einem 12er Tortenteiler eindrücken. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben.

**Backtemperatur:** 250° C fallend auf 200° C

**Backzeit:** ca. 55 Minuten

03.03.2011



## 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)

[www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)

### Dinkelvollkornsaitenbrot

mit 25 % Dinkelvollkorn-Premix

#### Vorteig:

Dinkelvollkorn-Premix	2.500 g
Dinkelvollkornmehl	1.250 g
Dinkelvollkornschtrot	1.250 g
Sonnenblumenkerne	500 g
Leinsaat	400 g
Sesam	100 g
Wasser	5.300 g

#### Stehzeit:

2 – 3 Stunden bei  
Raumtemperatur

#### Teig:

Vorteig	11.100 g
Dinkelvollkornmehl	4.000 g
Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Hefe	150 g
Kürbiskernmehl	300 g
Wasser	ca. 2.000 g

Gesamtteig ca. 18.850 g



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

**Teigtemperatur:** ca. 23° C

**Teigruhe:** 1 Stunde

**Aufarbeitung:** 850 g Teiglinge abwiegen, rund und lang wirken in Saatenmischung: Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam wälzen und mit Schluss nach unten in Backverbände einlegen. Mittels eines Schabers einmal längs eindrücken. Bei voller Gare mit Schwaden einschieben.

**Backtemperatur:** 250° C fallend aus 200° C

**Backzeit:** ca. 55 Minuten

03.03.2011



## Dinkelfrischsprossenbrot

### Vorteig:

Dinkelvollkorn-Premix	2.500 g
Dinkelvollkornsrot	2.000 g
Dinkelvollkornmehl	1.500 g
Sonnenblumenkerne	1.000 g
Leinsaat	1.000 g
Dinkelfrischsprossen	1.000 g
Meersalz	50 g
Wasser	8.800 g

Stehzeit 2 – 3 Stunden bei  
Raumtemperatur

### Teig:

Vorteig	17.850 g
Dinkelvollkornmehl	4.000 g
Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Hefe	150 g
Kartoffelflocken	<u>200 g</u>

**Gesamtteig** ca. 23.200 g



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

**Teigtemperatur:** ca. 24° C

**Teigruhe:** ca. 1 Stunde

**Aufarbeitung:** Teiglinge von 600 g rund und lang wirken, in Dinkelschrot wälzen, mit Schluss nach unten in Conzekästen einlegen. Bei knapp voller Gare Teiglinge mit Messer stüpfeln und mit kräftigem Schwaden einschieben. Zug kann geschlossen bleiben.

**Backzeit:** ca. 60 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](mailto:info@deffland-gmbh.de)

[www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)

### Dinkel-Krusties

#### Vorteig:

Dinkelvollkorn-Premix	1.250 g	}	Quellzeit ca. 2 Stunden
Dinkelmehl Type 630	1.250 g		
Dinkelvollkornschröten	1.000 g		
Leinsamen	250 g		
Sojaschröten	250 g		
Wasser	6.300 g		

#### Teig:

Vorteig	10.300 g
Dinkelmehl Type 630	6.500 g
Dinkelbackmittel	400 g
Kartoffelflocken	200 g
Hefe *)	200 g
Salz	120 g
Backmargarine	<u>100 g</u>

**Gesamtteig** ca. 17.920 g



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

**Teigtemperatur:** 22° C - 23° C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Pressengare:** 10 Minuten

**Pressengewicht:** 1.400 g

**Aufarbeitung:** Pressen rundkleeven, Teiglinge mit Dinkelmehl abstreuen, jeweils 2 Stück aufeinander legen und langstoßen (wie Baguettebrötchen), in Dinkelmehl rollen und mit Schluss nach unten auf Dielen absetzen. Bei knapp voller Gare drehen und mit Schwaden backen.

**Backtemperatur:** 240° C fallend auf 210° C

**Backzeit:** ca. 18 – 20 Minuten

\*) Bei Langzeitführung über Nacht in der Kühlung verringert sich die Hefemenge auf ca. 130 g.