



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-Eiweißbrot

sehr niedrige Kohlenhydrate - nur 6,9 g bei einer Eiweißmenge von 28 g / 100 g Brot

Bio-Eiweiß-Saatenquellstück:

Bio-Leinsamen, braun oder gelb	400 g	} mindestens 1 Stunde quellen
Bio-Lupinen-/Sojaschrot	300 g	
Bio-Sonnenblumenkerne	300 g	
Wasser heiß	1.000 g	

Teig:

Bio-Eiweiß-Saatenquellstück	2.000 g
Bio-Eiweißbrot-Vormischung	1.000 g
Bio-Weizenvollkornmehl	200 g
Bio-Hefe	70 g
Meersalz	50 g
Wasser	<u>1.000 g</u>

Gesamtteig 4.320 g



Teigtemperatur: ca. 27 °C

Knetzeit: 2 Minuten 1. Gang, 7 Minuten 2. Gang

Teigruhe: 5 Minuten

Aufarbeitung: 550 g Teiglinge für 750 g-Kastenverbände oder 330 g Teiglinge für Dosenverbände oder kleine Kastenverbände abwiegen, rund- oder langwirken. In Sesam-Sonnenblumenmischung wälzen, in die Backformen einlegen und andrücken. Bei knapper Gare mit wenig Schwaden einschieben. Nach halber Backzeit Zug öffnen.

Backzeit: ca. 55 Minuten

Backtemperatur: 230 °C für 5 Minuten, 200 °C für 40 Minuten, 220 °C für 5 Minuten