



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@Deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de



Biolinobrot

100 % Vollkorn + natives Leinöl + Leinsprossen

Bio-Sauerteig:

Bio-Roggenvollkornmehl

2.000 g

Wasser

2.000 g

Bio-Anstellgut

200 g

Anfangstemperatur 28° C

Stehzeit bei Raumtemperatur

18 – 20 Stunden, abgedeckt

Bio-Saatenquellstück:

Bio-Saatenmischung *)

1.000 g

Bio-Haferflocken

1.000 g

Wasser (heiß)

2.000 g

Quellzeit ca. 2 Stunden bei

Raumtemperatur

18 – 20 Stunden in der Kühlung

Teig:

Bio-Sauerteig

4.200 g

Bio-Saatenquellstück

4.000 g

Bio-Dinkel- o. -Weizenvollkornmehl

6.000 g

Bio-Roggenvollkornmehl

1.000 g

Deffland-Biolino-Premix

1.000 g

Deffland-Bio-Leinöl

300 g

Hefe

250 g

Meersalz

240 g

Wasser

ca. 5.300 g

Gesamtteig

ca. 22.290 g



Knetzeit:

Spirale 1. Gang 10 Minuten, 2. Gang 1 Minute

Teigtemperatur:

ca. 24° C

Teigruhe:

ca. 30 Minuten

Aufarbeitung:

600 oder 850 g Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten und in Saatenmischung wälzen. Mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen. Bei voller Gare leicht igeln oder 2mal schräg schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach ca. 3 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur:

250° C fallend auf 200° C

Backzeit:

ca. 45 Minuten

*) Bio-Saatenmischung: je ¼ Bio-Leinsaat, Bio-Sesam, Bio-Sonnenblumen- und Bio-Kürbiskerne



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de



Biolino-Saatenbrot®

Dinkelbrot mit Saaten und hohem Anteil Omega-3-Fettsäuren

Bio-Sauerteig:

Bio-Roggenvollkornmehl	2.000 g	} Anfangstemperatur 28° C Stehzeit bei Raumtemperatur 18 – 20 Stunden, abgedeckt
Wasser	2.000 g	
Bio-Anstellgut	200 g	

Bio-Dinkel-Vorteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl	2.000 g	} über Nacht in der Kühlung
Wasser warm (ca. 30°-35° C)	2.000 g	
Meersalz	40 g	
Hefe	10 g	

Bio-Saatenquellstück:

Bio-Leinsaat	250 g	} über Nacht bei Raumtemperatur
Bio-Sesam	250 g	
Bio-Sonnenblumenkerne	250 g	
Bio-Kürbiskerne	250 g	
Wasser	1.000 g	

Teig:

Bio-Sauerteig	4.200 g
Bio-Dinkel-Vorteig	4.050 g
Bio-Saatenquellstück	2.000 g
Bio-Dinkelmehl Type 630	6.000 g
Deffland-Biolino-Premix	1.000 g
Deffland-Bio-Leinöl	300 g
Meersalz	180 g
Hefe	150 g
Wasser	ca. 3.500 g
Gesamtteig	ca. 21.380 g



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

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: ca. 45 – 60 Minuten (Teig zwischendurch einmal zusammenlegen.)

Aufarbeitung: Teiglinge von 600 g bzw. 850 g abwiegen oval aufarbeiten und z. B. in einer Mischung aus Gold-Leinsaat/Sesam wälzen. Mit Schluss nach unten auf Abziehapparate oder Backbleche absetzen. Bei knapp voller Gare einmal schräg oder 2mal Schnitt in Schnitt schneiden und mit Schwaden einschieben.

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 500 g bzw. 50 Minuten bei 750 g Broten.

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



Biolino-Dinkelvollkornbrot

mit Saaten und hohem Anteil Omega-3-Fettsäuren

Bio-Sauerteig:

Bio-Roggenvollkornmehl	1.000 g	} Anfangstemperatur 28° C Stehzeit bei Raumtemperatur 18 – 20 Stunden, abgedeckt
Wasser	1.000 g	
Bio-Anstellgut	100 g	

Bio-Dinkelvorteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl	4.000 g	} über Nacht in der Kühlung
Wasser warm (30° - 35 ° C)	4.000 g	
Meersalz	80 g	
Hefe	20 g	

Bio-Saatenquellstück:

Bio-Leinsaat	250 g	} Quellzeit 1 – 12 Stunden
Bio-Sonnenblumenkerne	250 g	
Bio-Sesam	250 g	
Bio-Kürbiskerne	250 g	
Wasser	1.000 g	

Teig:

Bio-Sauerteig	2.100 g
Bio-Dinkelvorteig	8.100 g
Bio-Saatenquellstück	2.000 g
Deffland-Biolino-Premix	1.000 g
Bio-Dinkelvollkornmehl	4.000 g
Bio-Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Deffland-Bio-Leinöl	300 g
Meersalz	180 g
Hefe	150 g
Wasser	ca. 2.500 g
Gesamtteig	ca. 21.330 g



Knetzeit:

Spirale 1. Gang 10 Minuten, 2. Gang 1 Minute

Teigtemperatur:

ca. 24° C

Teigruhe:

ca. 45 – 60 Minuten (Teig zwischendurch einmal zusammenlegen.)

Aufarbeitung:

600 g oder 850 g Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten, in Gold-Leinsaat-/Sesam-Mischung wälzen und mit Schluss nach unten in Backformen einlegen. Mit einem geölten Schaber die Teiglinge in der Form längs, tief eindrücken. Bei knapp voller Gare mit Schwaden einschieben und nach ca. 3 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur:

250° C fallend auf 200° C

Backzeit:

ca. 40 Minuten bei 500 g bzw. 50 Minuten bei 750 g Broten.

14.10.2009



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de



Biolinobrötchen[®]

Dinkelbrötchen mit hohem Anteil Omega-3-Fettsäuren

Bio-Sauerteig:

Bio-Roggenvollkornmehl	500 g	} Anfangstemperatur 28° C Stehzeit bei Raumtemperatur 18 – 20 Stunden, abgedeckt
Wasser	500 g	
Bio-Anstellgut	50 g	

Bio-Dinkel-Vorteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl	3.000 g	} über Nacht in der Kühlung
Wasser warm (ca. 30°-35° C)	3.000 g	
Meersalz	60 g	
Hefe	15 g	

Teig:

Bio-Sauerteig	1.050 g
Bio-Dinkel-Vorteig	6.075 g
Bio-Dinkelmehl Type 630	6.500 g
Deffland-Biolino-Premix	1.000 g
Deffland-Bio-Leinöl	300 g
Bio-Hefe	250 g
Meersalz	160 g
Deffland-Bio-Einserback	100 g
Wasser	ca. 2.800 g
Gesamtteig	ca. 18.435 g



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

Teigtemperatur: ca. 24° C

Teigruhe: 15 Minuten

Pressengare: 15 Minuten

Aufarbeitung: Pressen von 2.500 g in der Maschine rund schleifen, von Hand länglich wirken und in einer Mischung aus Haferflocken und Leinsamen wälzen und auf Kippdielen mit Schluss nach unten absetzen. Nach einer Entspannungsphase Teiglinge 2mal schräg wie Baguette schneiden und mit Schnitt nach unten drehen. Bei knapp voller Gare auf Bleche drehen und mit Schwaden abbacken.

Backzeit: ca. 20 Minuten

Backtemperatur: 240° 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



Biolino-Croissant

Dinkelcroissant mit hohem Anteil an Omega-3-Fettsäuren

Teig:

Bio-Dinkelmehl Type 630	1.000 g
Deffland-Biolino-Premix	100 g
Hefe	50 g
Bio-Zucker	40 g
Deffland-Bio-Leinöl	30 g
Salz	20 g
Deffland-Bio-Einseback	10 g
Bio-Vollmilch	<u>700 g</u>

Gesamtgrundteig	1.950 g
Butter zum Tourieren	<u>400 g</u>

Gesamt tourierter Teig 2.350 g = 33 Teiglinge à 70 g Teigeinlage



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

Teigruhe: 14 – 18 Stunden bei ca. 0° C im Kühlhaus

Durchführung: Die gut gekühlte Markenbutter als Platte ausrollen und in den gekühlten Dinkel-Grundteig in 3 einfachen Touren eintourieren. Nach den ersten beiden Touren 15 – 30 Minuten Entspannungsphase einhalten. Den fertig tourierten Teig auf 2 mm ausrollen, Dreiecke einteilen und zu Hörnchen aufrollen.

Endgare: Bei Raumtemperatur abgedeckt bis zur vollen Gare ankommen lassen, mit Wasser absprühen, leicht mit ungeschältem Sesam bestreuen und mit wenig Schwaden abbacken. Alternativ nur bis $\frac{3}{4}$ Gare ankommen lassen, mit Wasser absprühen, mit Sesam bestreuen und im Schockfroster einfrieren. Die gefrosteten Teiglinge können in Polybeutel verpackt 1 – 2 Wochen als gegarte Teiglinge aufbewahrt werden.

Backen: Die gefrosteten Teiglinge bei Raumtemperatur $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde antauen lassen und dann mit Schwaden ca. 15 Minuten backen.

Backtemperatur: ca. 20° C unter Brötchentemperatur