

Deffland Backtechnik GmbH

Siegener Straße 35
65589 Oberzeuzheim
Tel. (06433) 94857-0
Fax (06433) 94857-61

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



Natürlich. Besser. Backen.

Dinkel – Joghurt - Brot

Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelvollkornmehl	3.000 g	} Anfangstemperatur ca. 28 °C bis 30 °C für 12 Stunden bis pH 4,3 halten, danach bis zu 48 Stunden im Kühlhaus bei ca. 7 °C bis 8 °C aufbewahren.
Fermentdirektstarterpulver	120 g	
Wasser	3.000 g	

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200	6.000 g
Dinkelmehl Type 630	5.000 g
Dinkelvollkornmehl	1.500 g
Dinkelvollkornextrudat	0.500 g
Joghurt	0.800 g
Ur-Dinkel S5	500 g
Honig	300 g
Minimo	50 g
Meersalz	250 g
Hefe	150 g
Wasser	<u>ca. 4.600 g</u>
Gesamtteig:	ca. 19,650 g

Knetzeit: 1. Gang 10 Minuten und 2. Gang 3 Minute

Teigtemperatur: ca. 23 °C bis 24 °C

Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 600 g oder 850 g auswiegen und rund aufarbeiten. Mit Wasser abstreichen im gemischten Dekor wälzen dem Schluss nach unten auf Dielen oder gleich auf Abziehapparate setzen. Gleichmäßig mit wenig Dinkelvollkornmehl absieben. Bei knapp voller Gare schneiden und mit Schwaden einschieben. Nach 3 Minuten Zug öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten je nach Teigeinlage

Anmerkung: **Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden**