



Dinkel – Kürbis Brot

Dinkelfermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

3.000 g

Fermentdirektstarterpulver

120 g

Wasser

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.

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

6.000 g

Dinkelmehl Type 630

5.000 g

Dinkelvollkornmehl

1.500 g

Dinkelvollkornextrudat

0.500 g

Ur-Dinkel S5

500 g

Honig

300 g

Minimo

50 g

Meersalz

300 g

Hefe

150 g

Wasser

ca. 4.500 g**Gesamtteig**

ca. 19,200 g



Knetzeit:

1. Gang 10 Minuten und 2. Gang 3 Minute

Kürbiskerne steirisch

1.500 g

Kürbispresskuchenmehl

1.000 g

steirisches Kürbiskernöl

500 g

ca. 1 Stunden vor Teigbereitung mischen und 1 Minute unterlaufen lassen

Kürbiswürfel getrocknet

1.000 g

Wasser

2.000 g

ca. 1 Stunden vor Teigbereitung mischen und 1 Minute unterlaufen lassen

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.

Teigtemperatur: ca. 23 °C bis 24 °C

Teigruhe: bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde

Dekor

Kürbiskerne steirisch

500 g

Maisgranulat

1,000 g

} Nach der Aufarbeitung im gemischten Dekor wälzen

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. 45 – 60 Minuten je nach Teigeinwaage

Anmerkung: Alle fettgedruckten Artikel können bei Deffland Backtechnik erworben werden.