

Deffland Backtechnik GmbH

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



Natürlich. Besser. Backen.

info@deffland-gmbh.de / www.deffland-backtechnik.de



Bio-Roggenvollkornbrot backhefefrei

Bio-Aktivfermentteig TA 250:

Bio-Roggenvollkornmehl	5.000 g
Öko Aktivstarter Dinkel	75 g
Wasser ca. 40 °C	7.500 g

Pulver in ca. 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl einrühren, Anfangstemperatur ca. 35 °C, Stehzeit ca. 18 bis 20 Stunden ca. 25 °C bis 26 °C abgedeckt stehenlassen. Teig muss sichtbaren Trieb aufzeigen und eine leicht säuerliche Note haben, pH 4,2 bis 4,4.

Teig:

Bio-Aktivfermentteig TA 250	ca. 12.500 g
Bio-Roggenvollkornmehl	4.000 g
Bio-Dinkelvollkornextrudat	1.000 g
Bio-Honig	300 g
Meersalz	250 g
Wasser ca. 45 °C	<u>ca. 2.000 g</u>



Gesamtteig ca. 20.050 g

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Knetzeit: 1. Gang 6 Minuten, 2. Gang 1 Minute

Teigruhe: ca. 60 bis 75 Minuten bei ca. 30 °C

Aufarbeitung: 850 g Teiglinge länglich aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen und mit Schluss nach unten in Backkästen einlegen. Bei voller Gare (Teiglinge sollten kleine Risse aufzeigen) mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C (mit kräftiger Kruste ausbacken)

Backzeit: ca. 50 bis 60 Minuten

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