

Deffland Backtechnik GmbH

Siegener Straße 35

65589 Oberzeuzheim

(06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

Mail : info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de



Natürlich. Besser. Backen.

Dinkel-Blütenbrötchen

Fermentteig TA 200:

Dinkelmehl Type 630

Fermentdirektstarterpulver

Wasser (30 °C)

1.000 g

40 g

1.000 g

Anfangstemperatur von ca. 29°C bis 30°C für ca. 12 bis 14 Stunden, längstens bis pH 4,3, danach kühlen auf ca. 8°C bis 12°C für bis zu 48 Stunden

Quellstück:

Sonnenblumenkerne

Leinsamen

Sesam

Deffland Blütenmischung

Wasser

1.000 g

400 g

400 g

200 g

1.500 g

3 bis 4 Stunden quellen lassen oder über Nacht in der Kühlung

Teig:

Dinkelfermentteig TA 200

Quellstück

Dinkelmehl Type 630

Dinkelvollkornmehl

Dinkelvollkornextrudat

Honig/Rübensirup

Ur-Dinkel S5

Salz

Pflanzenöl

Hefe

Fermenta 1/Minimo

Wasser

Gesamtteig

2.000 g

3.500 g

5.500 g

3.000 g

500 g

250 g

250 g

250 g

200 g

200 g

100 g/50 g

ca. 5.000 g

ca. 20.750 g



Knetzeit: 1. Gang 9 Minuten, 2. Gang 3 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24°C

Teigruhe: 15 Minuten

Pressengare: 10 bis 15 Minuten; Pressengewicht ca. 3.000 g

Aufarbeitung: als Schnittbrötchen: Runde Teiglinge oval aufarbeiten, in Dinkelmehl wälzen und mit Schluss nach unten auf leicht bemehlte Dielen setzen. Nach kurzer Entspannungsphase (ca. 10 Minuten) die Teiglinge längs, sehr tief schneiden und auf die Schnittfläche drehen. Bei voller Gare auf Bleche drehen und mit Schwaden einschieben. Funktioniert auch über Nacht in der Kühlung, dann direkt nach dem Schneiden in die Kühlungskurve bringen.

Backtemperatur: betriebsübliche Brötchentemperatur für Körnerbrötchen

Backzeit: ca. 20 Minuten