

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.

Ausbundbrot Dinkel/Roggen

Quellstück 15 Minuten

Roggenvollkornextrudat grob	0,200 g
Wasser	0,600 g

Teig:

Quellstück	0,800 g
Roggenmehl	1,000 g
Dinkelmehl 630	0,800 g
Dinkelvollkornmehl	0,200 g
Sauerteig TA180	0,500 g
Salz	0,056 g
Hefe	0,040 g
Olivenöl	0,080 g
Backmittel Deffland 1,5%	0,010 g
Wasser	<u>1,100 g</u>
Gesamtteig	ca. 4,596 g



Teigtemperatur: ca. 24 °C bis 25 °C

Kneten: 5 und 3, Teig recht weich zu Beginn

Teigruhe: 1. Teigruhe 30 – 35 min in Wanne

Aufarbeitung: 850 g Brote abwägen und mit Schluss in bemehlte Brotkörbe geben.
Gare außerhalb vom Gärschrank, ca. 30 min

Backtemperatur: 10 min 250° C, dann auf 210° OH/200°UH fallend bei 850 g

Backzeit: bei 850 g Broten 50 min, kein Dampf

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