



## Die einfache Herstellung von mildem Dinkel-Fermentteig mit Deffland – Fermentdirektstarterpulver in der **Deffland-Fermentia** mit automatischer Erwärmung und Kühlung

Der warme Fermentationsprozess und die gekühlte Erhaltung des Dinkel-Naturfermentteiges werden über eine Temperaturmesssonde gesteuert und überwacht. Die gewünschten Temperaturen können individuell in mehreren Abstufungen hinterlegt werden.

Wochenschema einer Anlage mit 300 l Inhalt für täglich ca. 200 kg Naturfermentteig:

**Parameter für die Anlageführung**, z. B. halb und halb Dinkelmehl Type 630 und Dinkelvollkornmehl:

**Anfangstemperatur:** 29 °C bis 30 °C

**Mischphase am Anfang:** 15 Minuten (3 Minuten links und 3 Minuten rechts)

**Warme Fermentphase:** 8 bis 12 Stunden bzw. bis pH-Wert 4,5 erreicht ist

**Intervallrührung, Fermentierungs- und Erhaltungsphase:** Alle 12 Minuten 1 Minute

**Erhaltungstemperatur:** ca. 12 °C bis 14 °C

### Wochentabelle für Dinkel TA 200 ©

1. Start mit Fermentdirektstarterpulver 214 kg Gesamt-Fermentteig, inkl. ca. 14 kg Wochenstarter

 <b>Neustart mit Fermentdirektstarterpulver</b>	<b>Dinkel-VK/-mehl T 630</b>	<b>Wasser</b>	<b>Gesamter Fermentteig</b>	<b>für die Produktion</b>	<b>Wochenstarter = WS</b>	<b>Parameter</b>
<b>Sonntag</b> ca. 4,2 kg Pulver	105 kg	105 kg	214 kg	200 kg	14 kg	x Stunden bis pH 4,5
<b>Montag</b> 2,0 kg WS	100 kg	100 kg	202 kg	202 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,5
<b>Dienstag</b> 2,0 kg WS	100 kg	100 kg	202 kg	202 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,5
<b>Mittwoch</b> 2,0 kg WS	100 kg	100 kg	202 kg	202 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,5
<b>Donnerstag</b> 2,0 kg WS	100 kg	100 kg	202 kg	202 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,5
<b>Freitag</b> 2,0 kg WS	100 kg	100 kg	202 kg	202 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,5
<b>Samstag</b> 2,0 kg WS	100 kg	100 kg	202 kg	202 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,5

Sonntag Neuansatz mit Fermentdirektstarterpulver, inkl. Wochenstarter



Der gesamte Wochenstarter (ca. 14 kg) wird vom 1. reifen Fermentteig am Montag abgenommen und in der Kühlung bei ca. 3 °C eingelagert.

Die Deffland-Fermentia wird täglich ganz entleert, mit Wasser gespült und mit 2 % Wochenstarter (auf Mehl berechnet), neu gestartet.

Die Parameter sind identisch mit dem Start mit Fermentdirektstarterpulver.