



Deffland Backtechnik GmbH

Auf den Sechsmorgen 6

65589 Oberweyer

Tel. (06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

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



Natürlich. Besser. Backen.

König Luitpold-Brot

Roggenfermentteig TA 200 ungekühlt:

Wasser ca. 40 °C	4.000 g
Bio-Aktivstarter 1 %	40 g
Roggenmehl Type 997 / 1150	4.000 g

Aktivstarter in bis zu 40 °C warmem Wasser auflösen, Mehl zugeben und mischen. Anfangstemperatur ca. 30 °C bis 32 °C Fermentationszeit je nach gewünschtem pH-Wert und Aromastärke ca. 16 bis 22 Stunden bei Raumklima von ca. 24 °C bis 26 °C. Das pH-Wert Fenster ist ca. 4,1 bis 4,4.

Teig:

Roggenfermentteig TA 200	ca. 8.000 g
Dinkelmehl Type 630	4.500 g
Dinkelvollkornmehl	1.000 g
Dinkelvollkornextrudat	500 g
Ur-Dinkel S5	450 g
Honig	300 g
Meersalz	250 g
Gerstenmalzmehl EBC 300	200 g
Dinkelgluten	150 g
Hefe	100 g
Wasser	<u>ca. 4.100 g</u>
Gesamtteig	ca. 19.550 g



Knetzeit: 1. Gang 8 Minuten, 2. Gang 2 Minuten

Teigtemperatur: ca. 24 °C bis 25 °C

Teigruhe: ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 600 g oder 850 g Teiglinge rund aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen und je nach Form mit Schluss nach unten oder oben in bemehlte Gärkörbchen einlegen. Bei voller Gare umsetzen, Teiglinge je nach Wunsch schneiden und mit Schwaden einschieben.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

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