

## Deffland Backtechnik GmbH

Auf den Sechsmorgen 6

65589 Oberweyer

Tel. (06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

[info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de) / [www.deffland-backtechnik.de](http://www.deffland-backtechnik.de)



Natürlich. Besser. Backen.



## 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

ca. 2.000 g

**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.