



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

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