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.

Bio-Dinkel-Plus / Dinkel-Omega-Brot

mit 10 % versäuertem Bio-Roggenmehlanteil

Teig:

Bio-Roggenvollsauerteig	2.500 g
Bio-Dinkelvollkornmehl/-feinschrot	9.000 g
Bio-Dinkel-Plus	900 g
Bio-Sonnenblumenkerne	500 g
Bio-Leinsprossen	350 g
Bio-Leinsaat	350 g
Bio-Rübensirup	300 g
Meersalz	300 g
Bio-Hefe	200 g
Bio-Sesam	150 g
Wasser	8.750 g
Gesamtteig	23.300 g

Teigtemperatur: 24° C

Knetzeit: 9 Minuten 1. Gang, 1 Minute 2. Gang

Teigruhe: ca. 1 Stunde / vor der Aufarbeitung einmal zusammenlaufen lassen

Aufarbeitung: betriebsüblich, Teigeinwaage 600 g über WP-Abwieger

Dekor: Saatenmischung je 1/3 Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Hausmischung

Backzeit: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 250° C fallend auf 220° C

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

©Deffland Backtechnik GmbH
14.05.2020