



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.Deffland-GmbH.de

Dinkel-Grundansatz

mit Sekowa Mais Spezial-Backfermentpulver

1. Stufe

Sekowa Mais Spezial-Backferment*	250 g	} Temperatur 28° – 29° C Stehzeit ca. 12 – 18 Stunden abgedeckt
Wasser ca. 40° C	2.750 g	
Bio-Dinkelvollkornmehl	<u>2.500 g</u>	
Gesamtmenge	5.500 g	

2. Stufe

Ansatz 1. Stufe	5.500 g	} Temperatur 28° – 29° C Stehzeit ca. 5 – 6 Stunden Das Volumen sollte sich in etwa verdoppelt haben.
Bio-Dinkelvollkornmehl	1.875 g	
Wasser ca. 40° C	<u>1.375 g</u>	

fertiger Grundansatz/Anstellgut **8.750 g**

Der fertige Grundansatz/Anstellgut muss nach der vollen Reife (nach 5 – 6 Stunden) zügig auf ca. 5° C gekühlt werden oder kann sofort zur Weiterführung zum Vollsauer verwendet werden. Im verschlossenen Eimer, in der Kühlung, kann der Grundansatz/Anstellgut für ca. 3 Monate aufbewahrt werden.

Für den Dinkel-Fermentvollsauer wird dann immer ca. 10 % Grundansatz/Anstellgut verwendet. 12–14 Stunden Stehzeit reichen aus, um genügend Milch- und Essigsäure, sowie reichlich Hefe zu bilden. Siehe nachfolgende Rezepte.

*Das Sekowa Mais Spezial-Backferment ist ein Fermentsauerteigstarter in Pulverform, auf der Grundlage verschiedener natürlicher Säuren, Nektarhefen und einer reichen Anzahl an Enzymen in lebendiger Form. Das Sekowa Mais Spezial-Backferment ist in Dosen in fast allen Reformhäusern oder Naturkostläden erhältlich oder direkt bei dem Hersteller:

Sekowa Seibold KG

Basaltstr. 8-10

61197 Florstadt

Tel. (06035) 5061

Fax (06035) 6413

www.sekowa.de



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Dinkelflockenbrot[©]

mit Backferment – 100 % Vollkorn – hefefrei

Bio-Backferment-Dinkelsauerteig:

Bio-Dinkelvollkornmehl/-feinschrot	3.500 g	} Temperatur ca. 28° C Stehzeit 12 – 18 Stunden
Wasser ca. 40° C	4.500 g	
Bio-Dinkelgrundansatz/Anstellgut	350 g	

Bio-Flockenquellstück:

Bio-Dinkelfrischflocken	3.000 g	} Stehzeit ca. 12 Stunden
Bio-Leinsaat	350 g	
Bio-Sonnenblumenkerne	350 g	
Bio-Sesam	300 g	
Meersalz	220 g	
Wasser	3.400 g	

Teig:

Bio-Backferment-Dinkelsauerteig	8.350 g
Bio-Flockenquellstück	7.620 g
Bio-Dinkelfrischflocken	3.500 g
Bio-Honig	100 g
Wasser	<u>1.000 g</u>
Gesamtteig	20.570 g

Teigtemperatur: 27° C

Knetzeit: ca. 15 Minuten, bis der Teig sich mit dem Knethaken mitzieht, während der Knetzeit darf der Teig nicht auskühlen!

Aufarbeitung: Direkt nach der Teigbereitung jeweils 850 g des sehr weichen Teiges mit Schaber direkt in gefettete Backformen einfüllen. Die gefetteten Formen mit Sonnenblumenkernen ausstreuen, dann den eingefüllten Teig mit etwas Sesam bestreuen. Bei ca. 30° C Gärraumtemperatur ca. 1 – 2 Stunden zur vollen Gare bringen und mit kräftigem Schwaden einschieben. Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: ca. 55 Minuten

Backtemperatur: 250° C fallend auf 200° C



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.Deffland-GmbH.de

Roggen-Grundansatz

mit Sekowa Spezial-Backfermentpulver

1. Stufe

Sekowa Spezial-Backferment*	250 g	} Temperatur 28° – 29° C Stehzeit ca. 12 – 18 Stunden abgedeckt
Wasser ca. 40° C	2.750 g	
Bio-Roggenvollkornmehl	<u>2.500 g</u>	
Gesamtmenge	5.500 g	

2. Stufe

Ansatz 1. Stufe	5.500 g	} Temperatur 28° – 29° C Stehzeit ca. 5 – 6 Stunden Das Volumen sollte sich in etwa verdoppelt haben.
Bio-Roggenvollkornmehl	1.875 g	
Wasser ca. 40° C	<u>1.375 g</u>	

fertiger Grundansatz/Anstellgut **8.750 g**

Der fertige Grundansatz/Anstellgut muss nach der vollen Reife (nach 5 – 6 Stunden) zügig auf ca. 5° C gekühlt werden oder kann sofort zur Weiterführung zum Vollsauer verwendet werden. Im verschlossenen Eimer, in der Kühlung, kann der Grundansatz/Anstellgut für ca. 3 Monate aufbewahrt werden.

Für den Roggen-Fermentvollsauer wird dann immer ca. 10 % Grundansatz/Anstellgut verwendet. 12–14 Stunden Stehzeit reichen aus, um genügend Milch- und Essigsäure, sowie reichlich Hefe zu bilden. Siehe nachfolgende Rezepte.

*Das Sekowa Backferment ist ein Fermentsauerteigstarter in Pulverform, auf der Grundlage verschiedener natürlicher Säuren, Nektarhefen und einer reichen Anzahl an Enzymen in lebendiger Form. Das Sekowa Spezial-Backferment ist in Dosen in fast allen Reformhäusern oder Naturkostläden erhältlich oder direkt bei dem Hersteller:

Sekowa Seibold KG
Basaltstr. 8-10
61197 Florstadt
Tel. (06035) 5061
Fax (06035) 6413
www.sekowa.de

Fertiger Grundansatz ist auch erhältlich bei:

BackNatur Lepold
Mozartstraße 6
61440 Oberursel
Tel. (06171) 63 56 80
Fax (06171) 27 88 680
www.backnatur.de



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

Flockensonne[©]

mit Backferment – 100 % Vollkorn – hefefrei

Bio-Backferment-Roggensauerteig:

Bio-Roggenvollkornfeinschrot	3.500 g
Wasser ca. 40° C	4.900 g
Bio-Dinkelgrundansatz/Anstellgut	350 g

Temperatur ca. 28° C
Stehzeit 12 – 18 Stunden

Bio-Flockenquellstück:

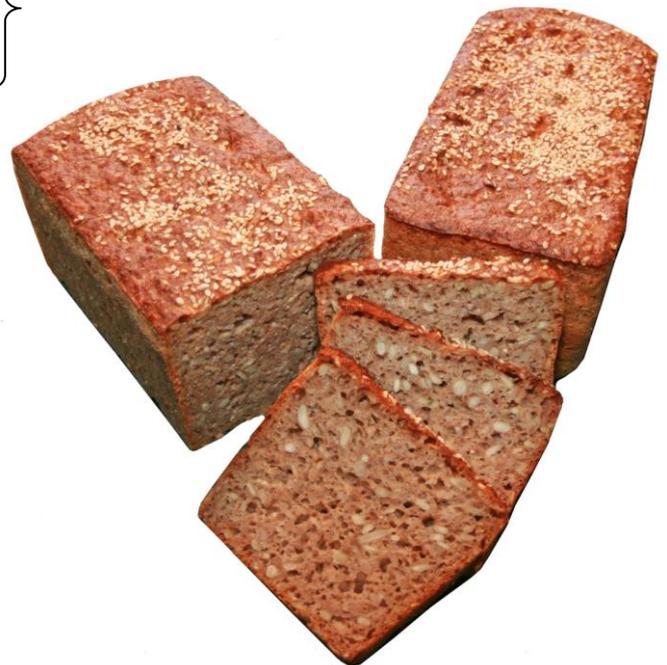
Bio-Roggenfrischflocken	2.500 g
Bio-Sonnenblumenkerne	1.500 g
Meersalz	220 g
Wasser	4.000 g

Stehzeit ca. 12 Stunden

Teig:

Bio-Backferment-Dinkelsauerteig	8.750 g
Bio-Flockenquellstück	8.220 g
Bio-Dinkelfrischflocken	4.000 g
Bio-Honig	100 g
Wasser	<u>1.500 g</u>

Gesamtteig 22.570 g



Teigtemperatur: 27° C

Knetzeit: 2. Gang 20 Minuten

Aufarbeitung: Direkt nach der Teigbereitung jeweils 850 g des sehr weichen Teiges mit Schaber direkt in gefettete Backformen einfüllen. Die gefetteten Formen mit Sonnenblumenkerne ausstreuen. Bei ca. 30° C Gärraumtemperatur ca. 1 – 2 Stunden zur vollen Gare bringen und mit kräftigem Schwaden einschieben. Zug kann geschlossen bleiben.

Backzeit: ca. 55 Minuten

Backtemperatur: 250° C fallend auf 200° C