

Herstellung von mildem Roggen-Fermentteig mit Deffland-Fermentdirektstarterpulver *


in der RB-Julia 300-Fermenta mit automatischer Erwärmung < MAXIMALBEFÜLLUNG >



Beschreibung: Um eine täglich gleichbleibende hohe Backsicherheit des Roggen-Fermentteiges zu gewährleisten, ist es erforderlich eine pH-Wertigkeit von ca. 4,0 bis 4,1 möglichst dauerhaft sicherzustellen. Das gelingt am besten, wenn man bei dem ersten Gesamt-Fermentteig das für die ganze Woche erforderliche Anstellgut (Wochenstarter) mit produziert, abnimmt und in der externen Kühlung bei ca. 3 °C abgedeckt bis zu einer Woche einlagert. So kann die täglich komplett entleerte **RB-Julia 300-Fermentanlage** immer mit dem gleichen Anstellgut aus der externen Kühlung heraus frisch angesetzt werden. Nachdem der Wochenstarter aufgebraucht ist (einmal in der Woche) sollte der gesamte Prozess mit Fermentstarterpulver wieder von vorne neu gestartet werden. Die Anlage sollte vor jedem Neustart mit Wasser gespült werden.

Wochentabelle für Roggen TA 250 ©

1. Start mit Fermentdirektstarterpulver ca. 203 kg Gesamt-Fermentteig, inkl. ca. 20,4 kg Wochenstarter

	 Neustart mit Fermentdirekt- starterpulver	Roggen- mehl T 1150	Wasser	Gesamter Fermentteig	für die Produktion	Wochen- starter = WS	Parameter
Sonntag	ca. 3,6 kg Pulver	88 kg	132 kg	223,6 kg	ca. 203,2 kg	ca. 20,4 kg	x Stunden bis pH 4,0
Montag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Dienstag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Mittwoch	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Donnerstag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Freitag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Samstag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Sonntag	Neuansatz mit Fermentdirektstarterpulver, inkl. Wochenstarter						

Empfohlene Parameter für die Anlageführung, z. B. für Roggenmehl Type 1150:

Anfangstemperatur: 29 °C bis 30 °C

Mischphase am Anfang: 30 Minuten

Warme Fermentphase: ca. 10 bis 12 Stunden bzw. bis pH-Wert 4,1 erreicht ist, möglichst 29 °C über die gesamte Fermentationsphase erhalten.

Intervallrührung, Fermentierungs- und Erhaltungsphase: Alle 12 Minuten 1 Minute

Erhaltungstemperatur: Nachdem der pH-Wert von 4,1 erreicht ist, in der Regel nach ca. 9 bis 10 Stunden wird gegengekühlt auf ca. 9 °C bis 10 °C. Ab ca. der 16. Stunde bis zu 48 Stunden ist der durchgekühlte Roggen-Fermentteig mit guter Backqualität verarbeitungsfähig.

* Deffland-Fermentdirektstarterpulver: Bio-Dinkelvollkornmehl, Bio-Honig

Herstellung von Roggen-Naturhefefermentteig für backhefefreie Brote

mit Deffland-Fermentdirektstarterpulver *
in der RB-Julia 300-Fermenta mit automatischer Erwärmung
< MAXIMALBEFÜLLUNG >



Beschreibung: Um eine täglich gleichbleibende hohe Backsicherheit des Roggen-Fermentteiges zu gewährleisten, ist es erforderlich eine pH-Wertigkeit von ca. 4,0 bis 4,1 möglichst dauerhaft sicherzustellen. Das gelingt am besten, wenn man bei dem ersten Gesamt-Fermentteig das für die ganze Woche erforderliche Anstellgut (Wochenstarter) mit produziert, abnimmt und in der externen Kühlung bei ca. 3 °C abgedeckt bis zu einer Woche einlagert. So kann die täglich komplett entleerte **RB-Julia 300-Fermentanlage** immer mit dem gleichen Anstellgut aus der externen Kühlung heraus frisch angesetzt werden. Nachdem der Wochenstarter aufgebraucht ist (einmal in der Woche) sollte der gesamte Prozess mit Fermentstarterpulver wieder von vorne neu gestartet werden. Die Anlage sollte vor jedem Neustart mit Wasser gespült werden.

Wochentabelle für Roggen TA 250 ©

1. Start mit Fermentdirektstarterpulver ca. 203 kg Gesamt-Fermentteig, inkl. ca. 20,4 kg Wochenstarter

	 Neustart mit Fermentdirektstarterpulver	Roggenmehl T 1150	Wasser	Gesamter Fermentteig	für die Produktion	Wochenstarter = WS	Parameter
Sonntag	ca. 3,6 kg Pulver	88 kg	132 kg	223,6 kg	ca. 203,2 kg	ca. 20,4 kg	x Stunden bis pH 4,0
Montag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Dienstag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Mittwoch	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Donnerstag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Freitag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Samstag	3,2 kg WS	80 kg	120 kg	203,2 kg	203,2 kg	0 kg	x Stunden bis pH 4,0
Sonntag	Neuansatz mit Fermentdirektstarterpulver, inkl. Wochenstarter						

Empfohlene Parameter für hefeelastige Roggen-Fermentteigführung,

	z. B. für Roggenmehl Type 1150:
Anfangstemperatur:	29 °C bis 30 °C
Mischphase am Anfang:	30 Minuten
1. Fermentphase:	ca. 8 Stunden bei ca. 29 °C bis 30 °C
2. Fermentphase = Erhaltung:	ab 9. Stunde bis 16 Stunden bei 26 °C
Intervallrührung:	alle 10 Minuten 1 Minute in Phase 1 und 2

Der fertige Roggenfermentteig muss mit seiner End-Fermentationstemperatur von ca. 26 °C in die Brotteige eingebracht werden. Eine Kühlung darf nicht erfolgen, da der Hefetrieb inaktiviert würde. Das optimale Verarbeitungszeitfenster liegt bei 2 bis 3 Stunden.

* Deffland-Fermentdirektstarterpulver: Bio-Dinkelvollkornmehl, Bio-Honig

Roggen-Fermentteigherstellung TA 200 mit Deffland-Fermentdirektstarterpulver *, klassisch in der Wanne oder im Kessel



Deffland
Fermentsystem

Wasser	10.000 g	} Deffland-Fermentdirektstarterpulver oder Anstellgut in das warme Wasser einrühren, danach mit dem Roggenmehl mit dem Rührquirl oder im Kessel mischen.
Fermentdirektstarterpulver/Anstellgut	400 g	
Roggenmehl Type 1150	10.000 g	

Empfohlene Parameter für die Führung:

Anfangstemperatur: 29 °C bis 30 °C

Warme Fermentphase: ca. 10 bis 12 Stunden bis längstens pH-Wert 4,1 erreicht ist,
möglichst 29 °C über die gesamte Fermentationsphase erhalten.

Erhaltung: Ab ca. einem pH-Wert von 4,1 den Roggen-Fermentteig in die Kühlung bei ca. 4 °C bis 8 °C verbringen. Ab der 16. Stunde bis zu 48 Stunden ist der durchgekühlte Roggen-Fermentteig bei guter Backleistung verarbeitungsfähig. Bis zu einer Woche lang kann die Anstellgutmenge 4 % / Mehl (gleiche Menge wie Deffland-Fermentdirektstarterpulver) täglich vom fertigen Fermentteig abgenommen werden. Danach sollte wieder ein Neustart mit Deffland-Fermentdirektstarterpulver durchgeführt werden.

Roggen-Fermentteigherstellung TA 250 mit Deffland-Fermentdirektstarterpulver * für backhefefreie Brotsorten klassisch in der Wanne oder im Kessel

Wasser	15.000 g	} Deffland-Fermentdirektstarterpulver oder Anstellgut in das warme Wasser einrühren, danach mit dem Roggenmehl mit dem Rührquirl oder im Kessel mischen.
Fermentdirektstarterpulver/Anstellgut	400 g	
Roggenmehl Type 1150	10.000 g	

Empfohlene Parameter für die Führung:

Anfangstemperatur: 27 °C bis 28 °C

Warme Fermentphase: ca. 15 bis 18 Stunden bis längstens pH-Wert 3,9 bis 4,0 erreicht ist. Der fertige Fermentteig sollte einen stark sichtbaren Hefetrieb aufzeigen. Er muss in einem Zielfenster von ca. 2 Stunden in die Brotteige eingebracht werden. Die Brotteige sollten bei den Naturhefeverfahren bei ca. 27 °C bis 28 °C geführt werden. Die Endgartemperatur sollte bei ca. 30 °C bis 33 °C eingestellt sein. Für backhefefreie Teige darf der reife Fermentteig nicht gekühlt werden, sondern sollte mit seiner Fermentationstemperatur den Brotteigen zugesetzt werden.

* Deffland-Fermentdirektstarterpulver: Bio-Dinkelvollkornmehl, Bio-Honig

Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

(06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de



Roggen-Dinkelfermentbrot

gebacken aus 70 % Roggenmehl Type 1150 und
30 % Dinkelvollkornmehl
ohne Zusatz von Backhefe



Fermentteig:

Roggenmehl Type 1150

4.000 g

Fermentdirektstarterpulver/Anstellgut 4 % 160 g

Wasser (ca. 40 °C)

6.000 g

Fermentstarter in 40 °C warmem Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl vermischen. Reifezeit 14 bis 16 Stunden bei 29 °C +/- 1 °C, Temperatur zwingend während der gesamten Fermentationsstufe einhalten! Der pH-Wert sollte bei ca. 4,0 liegen.

Teig:

Fermentteig ca. 10.000 g

Dinkelvollkornmehl 3.000 g

Roggenmehl Type 1150 3.000 g

Ur-Dinkel S5 450 g

Salz 270 g

Wasser ca. 3.000 g

Gesamtteig ca. 19.720 g



Kneten: 1. Gang 3 Minuten, 2. Gang 4 Minuten

Teigtemperatur: ca. 26 °C bis 27 °C

Teigruhe: abgedeckt bei 29 °C +/- 1 °C (zwingend einhalten!) ca. 1 Stunde

Aufarbeitung: 850 g Teiglinge abwiegen und kurz oval aufarbeiten, in Roggenmehl wälzen, in passende Gärgutträger mit Schluss nach oben einlegen oder in Tücher ziehen. Endgare ½ bis ca. 1 Stunde bei 29 °C. Mit Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, überschüssiges Mehl abkehren mit Wasser absprühen, igeln und mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten