

Monatsaktion

01.08. - 31.08.2026



Aktionsprodukte Aug. 2026

- | | | | |
|-------|---|--------------|---|
| 20880 | Mais Reis Dekor | 12,5 kg Sack | 4,79 €/kg
LVK: 5,20 €/kg |
| | <i>Mischung aus thermisch behandelten Mais
und Reisflakes
Als Dekor für Brot, Brötchen, etc.</i> | | |
| 61829 | Dekorschnee Mix | 25 kg Sack | 2,00 €/kg
LVK: 2,50 €/kg |
| | <i>Dekorstabiler Zucker
zum Dekor für Kuchen, Muffins, etc.</i> | | |
| 43936 | Schokorühr extra Soft | 25 kg Sack | 3,99 €/kg
LVK: 4,35 €/kg |
| | <i>Extra saftiger, lockerer und schokoladiger
Mix für Kuchen, Muffins und Co.</i> | | |
| 66446 | Pellkartoffelmehl | 25 kg Sack | 3,49 €/kg
LVK: 3,84 €/kg |
| | <i>Ideal für Teige , einfache Verarbeitung
gegart und kaltquellend</i> | | |
| 20455 | 8 Flocken und Saaten | 25 kg Sack | 2,09 €/kg
LVK: 2,25 €/kg |
| | <i>Flocken- und Saatenmischung aus Hafer, Roggen,
Gerste, Weizen, Leinsaat, Sonnenblumenkerne,
Dinkel und Hirse</i> | | |

Preise nur solange der Vorrat reicht !



Scan mich

www.deffland-gmbh.de

Bei Rückfragen oder Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Backidee

Weizenbaguette



Ferment / Vorteig	
Weizenmehl Type 550	2.500 g
Hefe	25 g
Wasser	ca. 2.500 g

Gesamt Fermentteig	ca. 5.000 g

Wassertemperatur ca. 40°C (TT ca. 30°C), direkt für 12 - 20 Std. bei 4 - 6°C in Kühlung stellen

Rezept:	
Weizenmehl Type 550	6.600 g
Weizenextrudat fein	900 g
Ferment / Vorteig	5.000 g
Minimo 0,5%	50 g
Salz	240 g
Hefe	70 g
Wasser	ca. 4.000 g

Gesamtteig	<u>16.860 g</u>

Teigtemperatur:	24 °C
Knetzeit:	6 min. langsam und 6 min. schnell
Teigruhe:	60 min. (einmal aufziehen)
Aufbereitung:	300 g Teiglinge abwiegen und aufarbeiten. Teiglinge in Weizenextrudat grob oder in Hartweizenextrudat grob oder Mais Reis Dekor wälzen und mit Schluss nach oben in leicht bemehlte Tücher oder mit Schluss nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Abgedeckt für 12 bis 18 Stunden in den Kühlraum bei ca. 4°C stellen. Aus der Kühlung heraus Teiglinge auf Abzieher mit Schluss nach unten absetzen, baguettetypisch schneiden und mit wenig Schwaden einschieben.
Backzeit:	ca. 22-25 min. bei 240 °C fallend auf 210 °C backen



Deffland Backtechnik GmbH
Auf den Sechsmorgen 6 / 65589 Hadamar - Oberweyer
Tel. (06433) 94857-0
Fax (06433) 94857-61
info@deffland-gmbh.de / www.deffland-backtechnik.de

Natürlich. Besser. Backen.
Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

RH-Nr:
21444/01

Backidee

8 Flocken und Saaten Brot



Rezept:	
Weizenmehl	6.000 g
Roggenmehl Type 1150	1.500 g
8 Flocken und Saaten	1.500 g
Sauerteig TA 190	1.900 g
Salz	250 g
Hefe	350 g
Wasser	6.000 g

Grundteig	<u>17.500 g</u>

Teigtemperatur:	26 °C
Knetzeit:	5 min. langsam und 4 min. schnell
Stückgewicht:	850 g
Stückgare:	30 min.
Aufbereitung:	betriebsüblich
Backzeit:	Bei 240 °C fallend auf 211 °C ca. 50 min. backen



Deffland Backtechnik GmbH
Auf den Sechsmorgen 6 / 65589 Hadamar - Oberweyer
Tel. (06433) 94857-0
Fax (06433) 94857-61
info@deffland-gmbh.de / www.deffland-backtechnik.de

Natürlich. Besser. Backen.
Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

RH-Nr:
20455/01

Backidee Schokorühr extra soft

Rezept für 1 Blech 60x40:

Schokorühr	1.350 g
Vollei	600 g
Speiseöl	700 g
Wasser	200 g

Massegewicht	2.850 g

Optionale Zugabe: Nach Wunsch bis zu 2.000g abgetropfte Kirschen oder Birnen auf die fertige Masse geben und mit ca. 1.100g Streuseln bestreuen.

Rührzeit: 2-3 min. im mittlerem Maschinengang

Verarbeitung: Die fertige Masse in eine gefettete Backform 60/40 geben.

Backzeit: ca. 40 min bei 180°C bei offenem Zug

Produktbeispiel:



Birnen und Streusel

Deffland Backtechnik GmbH
 Auf den Sechsmorgen 6 / 55589 Hadamar- Oberweyer
 Tel. (06433) 94857-0
 Fax (06433) 94857-61
 info@deffland-gmbh.de / www.deffland-backtechnik.de



Natürlich. Besser. Backen.

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

RH-Nr:
43936/01



Betriebsrezept:

	g
	g
	g
	g
	g

	g



Unsere Dekore

