

AKTIONSANGEBOT

17.08.2026 - 31.08.2026



UR DINKEL S5

Artikel-Nr.: 21441

PRODUKTBESCHREIBUNG

Komposition aus natürlichen Zutaten zur Wasserbindung und Stabilisierung des Teiges. Verlängerung der Frischhaltung. Erhöht die Wasseraufnahme.

Anwendung: 1 - 5 %



GEBINDEGRÖSSE

25 kg Sack

AKTIONSPREIS

4,99

€/ kg

LISTENVERKAUFSPREIS

~~5,96 €/kg~~

REZEPTIDEE

ZWIEBELBROT

ZUTATEN:	
Weizenmehl	3.000 g
Roggenmehl 997	500 g
Sauerteig TA 190	2.850 g
Ur Dinkel S5	150 g
Salz	125 g
Hefe	100 g
Wasser	2.750 g

Zugabe zum fertigen Teig:

Röstzwiebeln	3.000 g
Ur Dinkel S5	300 g
Salz	100 g
Wasser	2.800 g

VERARBEITUNG

Teigtemperatur: 26 °C

Knetzeit: 3 min. langsam und 4 min. schnell

Zugabe: Ur Dinkel, Salz und Wasser vor der Teigknetzeit anrühren. Nach der Knetzeit Röstzwiebeln in die Ur Dinkel-Salz-Wasser Mischung geben und die Mischung dem Teig zugeben.

Teigruhe: 15 min.

Aufbereitung: 600 g Teiglinge abwägen und oval aufarbeiten, Teiglinge in Sesam wälzen und direkt auf mit Backpapier belegte Bleche mit Schluss nach unten setzen. Auf Gare schieben und kurz vor dem Backen mittig längs schneiden und backen.

Backzeit: ca. 45 min. bei 240 °C fallend auf 220°C backen



WEBSITE



ONLINESHOP



Natürlich. Besser. Backen.

DEFFLAND BACKTECHNIK GMBH

Auf den Sechsmorgen 6

Tel.: 06433 948570

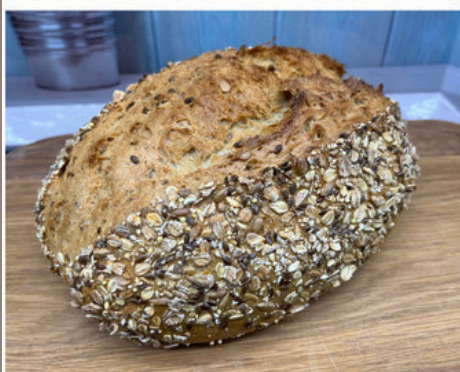
65589 Oberweyer

info@deffland-gmbh.de

www.deffland-gmbh.de

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

16.860 g

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

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Natürlich. Besser. Backen.



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

17.500 g

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

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Natürlich. Besser. Backen.



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	_____
g	_____
g	_____



Unsere Dekore

