

Monatsaktion

01.10. - 31.10.2026



Aktionsprodukte Okt. 2026

61605 Blütenmischung Nr.5 gelb 5 kg Sack 44,99 €/kg
LVK: ~~48,89 €/kg~~

Mischung aus Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten, Hibiskusblüten, Brennesselblätter, rote Rosenblütenblätter und Anis

28818 Eiweiß 30 25 kg Sack 4,99 €/kg
LVK: ~~5,45 €/kg~~

*Vormischung für Eiweißbrötchen/Eiweißbrot mit erhöhtem Eiweiß und geringen Kohlenhydraten.
Anwendung: 30%*

43100 Amerikaner 25 kg Sack 2,29 €/kg
LVK: ~~2,49 €/kg~~

Mischung zur Herstellung für Amerikanergebäcke.

16146 Maisextrudat grob 15 kg Sack 2,69 €/kg
LVK: ~~2,94 €/kg~~

*Mais thermisch behandelt.
Anwendung: 2-5 % oder als Dekor*

73241 Hefe Quarkteig Konzentrat 25 kg Sack 4,49 €/kg
LVK: ~~4,89 €/kg~~

*Konzentrat zur Herstellung von Hefe Quarkteig, Buchteln etc.
Anwendung: 25%*



Scan mich

www.deffland-gmbh.de

Preise nur solange der Vorrat reicht !

Bei Rückfragen oder Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Backidee

Dinkeleiweißbrot

Quell & Brühstück

Sonnenblumenkerne 22,68kg	1.250 g
Lupinenschrot	1.250 g
Leinsamensaat braun	500 g
Wasser	3.000 g
ca.	-----
Gesamt Quellstück	<u>6.000 g</u>

Rezept:

Dinkelmehl Type 630	10.000 g
Quell & Brühstück	6.000 g
Eiweiß 30	3.000 g
Salz	450 g
Hefe	400 g
Wasser	10.000 g
ca.	-----
Gesamtteig	<u>29.850 g</u>

Knetzeit:

4 min. langsam und 5 min. schnell, 2 min. langsam Quellstück unterlaufen lassen

Teigruhe:

ca. 20 min.

Aufbereitung:

600 g Teiglinge abwägen und oval aufarbeiten.
Teiglinge in Sonnenblumenkernen 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 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.

RH-Nr:
28818/01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Backidee

Butter Buchteln

Vorbereitung für ein 60/40 Blech

Butterfett	150 g
Zimt-Zucker	200 g
Gesamt	<u>350 g</u>

Rezept:

Hefe Quarkteig Konzentrat 25%	2.500 g
Weizenmehl Type 550	7.500 g
Markenbutter	1.700 g
Vollei flüssig Ei 50g	1.700 g
Hefe	600 g
Wasser	ca. 3.000 g
Gesamtteig	<u>17.000 g</u>

Finish für ein 60/40 Blech

Butterfett	100 g
Zimt-Zucker	60 g
Gesamt	<u>160 g</u>

Teigtemperatur:

25 °C

Knetzeit:

5 min. langsam und 4 min. schnell

Teigruhe:

ca. 15 min.

Presseneinwaage:

1.000 g

6 x 10 Stück pro Blech (60x40) cm

ca. 30 min.

Stückgare 3/4 Gare:

200 °C Oberhitze / 210 °C Unterhitze

Backzeit:

ca. 14 min.

Vorbereitung:

Butterfett schmelzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60x40) verteilen und abkühlen lassen.
Danach das Zimt-Zuckergemisch darauf verteilen und die Buchtein daraufsetzen.
Das Butter-Zimt-Zuckergemisch sollte beim Backen von unten karamellisieren.

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.

RH-Nr:
73241/01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Backidee

Herbst-

Blütenbrot



Fermentteig TA 200	
Dinkelmehl	2.000 g
Öko Fermentdirektstarter	60 g
Wasser	ca. 2.000 g

Gesamt Fermentteig	4.000 g

Anfangstemp. ca. 29°C bis 30°C für ca.12 - 14 Std., längstens bis pH 4,3, danach kühlen auf ca. 8°C - 12°C für bis zu 48 Std.

Quellstück	
Dinkelflocken	1.000 g
Sonnenblumenkerne	1.000 g
Blütenmischung Nr.5 gelb	200 g
Sesamsaat geschält	300 g
Wasser	ca. 1.500 g

Gesamt Quellstück	4.000 g

3 - 4 Std. quellen lassen oder über Nacht in der Kühlung

Rezept:	
Dinkelfermentteig TA 200	4.000 g
Quellstück	4.000 g
Dinkelmehl	5.000 g
Dinkelvollkornmehl	2.000 g
Ur Dinkel S5	500 g
Honig	400 g
Speiseöl	300 g
Salz	260 g
Hefe	150 g
Minimo 0,5%	50 g
Wasser	5.000 g

Gesamtteig	21.660 g

Kleister:	
Wasser	1.000 g
Kartoffelstärke	40 g

Gesamt Kleister	1.040 g

Teigtemperatur:	ca. 23°C bis 24°C
Knetzeit:	10 min. langsam und 2 min. schnell
Teigruhe:	abgedeckt 1 Std. bei Raumtemperatur
Aufbereitung:	600 g oder 850 g Teiglinge rund aufarbeiten und direkt mit Schluss nach unten auf Abzieher oder Bleche mit Papier legen. Bei voller Gare igeln und mit Schwaden einschieben
Backzeit:	ca. 45 - 55 min. bei 250 °C fallend auf 220 °C backen
Dekorieren:	Einen Kleister kochen, Die offenen Brote mit dem Kleister abstreichen und das Brot in der Blütenmischung wälzen.

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.

RH-Nr:
61605/01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.