

# Aktionsprodukte Sep. 2026

- |              |                                                                                                                       |                   |                                                 |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------|
| <b>11772</b> | <b>Kürbispresskuchenmehl</b>                                                                                          | <b>25 kg Sack</b> | <b>2,59 €/kg</b><br>LVK: <del>2,88 €/kg</del>   |
|              | <i>aus gerösteten, gesalzenen, steirischen Kürbiskernen hergestelltes Kürbiskernmehl</i><br><i>Anwendung: 2 - 5 %</i> |                   |                                                 |
| <b>15162</b> | <b>Kürbiswürfel getrocknet</b>                                                                                        | <b>20 kg Sack</b> | <b>10,49 €/kg</b><br>LVK: <del>11,49 €/kg</del> |
|              | <i>verleihen Kuchen, Muffins und Brot eine wunderbar aromatische Kürbisnote.</i>                                      |                   |                                                 |
| <b>21663</b> | <b>Swissback Urkorn Dinkel</b>                                                                                        | <b>25 kg Sack</b> | <b>6,29 €/kg</b><br>LVK: <del>6,89 €/kg</del>   |
|              | <i>Vormischung zur Herstellung von 100% reinen Dinkelruchbroten</i><br><i>Anwendung: 15 %</i>                         |                   |                                                 |
| <b>70074</b> | <b>Biskuit</b>                                                                                                        | <b>10 kg Sack</b> | <b>2,99 €/kg</b><br>LVK: <del>3,49 €/kg</del>   |
|              | <i>Mischung zur Herstellung von Biskuitgebäcken wie Torten- und Obstböden, Rouladen, etc.</i>                         |                   |                                                 |
| <b>43100</b> | <b>Amerikaner</b>                                                                                                     | <b>25 kg Sack</b> | <b>2,29 €/kg</b><br>LVK: <del>2,49 €/kg</del>   |
|              | <i>Mischung zur Herstellung von Amerikanergebäcken</i><br><i>Anwendung: 100%</i>                                      |                   |                                                 |

**Preise nur solange der Vorrat reicht !**



Scan mich

[www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)

**Bei Rückfragen oder Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung**

# Monatsaktion

## 01.09. - 30.09.2026





Fermentteig:  
Dinkelmehl  
Öko Fermentdirektstarter  
Wasser

3.000 g  
120 g  
3.000 g  
-----  
6.120 g

Gesamt Fermentteig

Quellstück:  
Kürbispresskuchenmehl  
Steirische Kürbiskerne gehackt  
Kürbiskernöl

1.330 g  
2.000 g  
670 g  
-----  
4.000 g

Gesamt Quellstück

Quellstück 2 Std. oder am Vortag quellen lassen

Rezept:

Dinkelmehl  
Dinkelvollkornmehl  
Fermentteig  
Quellstück  
Dinkel Vollkornextrudat fein  
Ur Dinkel S5  
Minimo 0,5%  
Salz  
Hefe  
Wasser

5.000 g  
1.500 g  
6.120 g  
4.000 g  
500 g  
500 g  
50 g  
300 g  
150 g  
5.200 g  
-----  
23.320 g

Grundteig

Backidee  
Dinkel Kürbisbrot

Teigtemperatur:

24 °C

Knetzeit:

10 min. langsam & 3 min. schnell

Teigruhe:

30 min.

Stückgewicht:

570 g

Aufbereitung:

Nach der Teigruhe Teiglinge rundwirken und betriebsüblich zu Broten aufarbeiten.

Backzeit:

Bei 240°C fallend auf 210°C ca. 45 min.



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:  
11772/02



Backidee

Dinkel Ruchbrot  
mit Kürbiswürfel



|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| <b>Rezept:</b>              |                 |
| Dinkelmehl                  | 8.500 g         |
| Swissback Urkorn Dinkel 15% | 1.500 g         |
| Honig                       | 170 g           |
| Salz                        | 250 g           |
| Hefe                        | 80 g            |
| Wasser                      | 8.500 g         |
|                             | -----           |
| <b>Grundteig</b>            | <b>19.000 g</b> |

|                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>Betriebsrezept:</b> |       |
|                        | g     |
|                        | g     |
|                        | g     |
|                        | g     |
|                        | g     |
|                        | g     |
|                        | ----- |
|                        | g     |

Teigtemperatur: 24°C

**Knetzeit:** 16 min. langsam und 4 min. schnell  
Kurz vor Ende der Knetzeit ca. 1.900 g getrocknete Kürbiswürfel unterlaufen lassen.

**Teigruhe:** 180 min. und nach jeder Std 1x aufziehen (3x insgesamt)

**Aufbereitung:** 850 g Teiglinge, vorsichtig zusammengreifen und mit dem Schluss nach oben in gemehlte Holzschliffkörbchen ca. 10 min. auf Gare stellen.  
Aus dem Körbchen stürzen, mit Schwaden schieben und einschneiden.

**Backzeit:** 60 min. bei 250°C fallend auf 210°C



Natürlich. Besser. Backen.

RH-Nr:  
21663 / 02

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Backidee  
Biskuit



|                  |                |                              |                        |
|------------------|----------------|------------------------------|------------------------|
| <b>Rezept:</b>   |                |                              |                        |
| <b>Biskuit</b>   |                | <b>2 Rouladen 60 x 80 cm</b> | <b>Betriebsrezept:</b> |
| Eier             | 1.000 g        | 1.000 g                      | g                      |
| Wasser           | 700 g          | 1.000 g                      | g                      |
|                  | 100 g          | 100 g                        | g                      |
|                  | -----          | -----                        | -----                  |
| <b>Grundteig</b> | <b>1.800 g</b> | <b>2.100 g</b>               | <b>g</b>               |

**Aufbereitung:** Alle Zutaten 7-9 min. im Schnellgang aufschlagen

**Backzeit:** Tortenböden bei 200 °C ca. 25 min. backen.  
Rouladen bei ca. 230 °C mit geschlossenem Zug goldgelb backen.  
**Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen.**



Natürlich. Besser. Backen.

RH-Nr:  
70074/01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.