

Monatsaktion

01.09. - 30.09.2026



Aktionsprodukte Sep. 2026

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

Preise nur solange der Vorrat reicht !



Scan mich

www.deffland-gmbh.de

Bei Rückfragen oder Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Backidee

Dinkel Kürbisbrot



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



Rezept:	
Dinkelmehl	8.500 g
Swissback Urkorn Dinkel 15%	1.500 g
Honig	170 g
Salz	250 g
Hefe	80 g
Wasser	8.500 g

Grundteig	19.000 g

Betriebsrezept:	
	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.

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

RH-Nr:
21663 / 02

Backidee
Biskuit



Rezept:			
Biskuit	3 Tortenböden 26cm	2 Rouladen 60 x 80 cm	Betriebsrezept:
Eier	1.000 g	1.000 g	g
Wasser	700 g	1.000 g	g
	100 g	100 g	g
	-----	-----	-----
Grundteig	1.800 g	2.100 g	g

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.

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

RH-Nr:
70074/01