Monatsaktion

01.11. - 30.11.2026



Deffland Backtechnik GmbH - Auf den Sechsmorgen 6 - 65589 Oberweyer
Tel.: 06433/94857-0 - info@deffland-gmbh.de - www.deffland-gmbh.de

Aktionsprodukte Nov. 2026

61829 **Dekorschnee Mix** **2 x 12,5 kg Sack** ***2,99 €/kg***
LVK ~~3,89 €/kg~~

Dekorstabiler Zucker
zum Dekor für Kuchen, Muffins, etc.

21442 **Fermenta 1** **25 kg Sack** ***4,49 €/kg***
LVK: ~~4,88 €/kg~~

Clean-Label-Backmittel für Brötchen und Brot auf Malzbasis.
Anwendung: 1%

21660 **Swissback Urkorn** **25 kg Sack** ***6,59 €/kg***
LVK: ~~7,18 €/kg~~

Vormischung zur Herstellung von Dinkel-Ruchbroten mit Urkorn Emmermehl.
Anwendung: 15%

41668 **Dinkel Quarkbällchen CL** **25 kg Sack** ***2,99 €/kg***
LVK: ~~3,29 €/kg~~

Clean-Label-Mischung zur Herstellung von Siedegebäcken mit Brandteigcharakter.

41690 **Softkuchen Konzentrat 30** **25 kg Sack** ***3,99 €/kg***
LVK: ~~4,49 €/kg~~

Vormischung zur Herstellung von Blechkuchen mit Obstauflage, Marktkuchen, Marmorkuchen
Anwendung: 30%

Preise nur solange der Vorrat reicht !

Scan mich

www.deffland-gmbh.de

Bei Rückfragen oder Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Backidee

Swissback Urkorn



Rezept:		Betriebsrezept:
Dinkelmehl	8.500 g	_____ g
Swissback Urkorn 15 %	1.500 g	_____ g
Honig	170 g	_____ g
Salz	250 g	_____ g
Hefe	80 g	_____ g
Wasser	8.500 g	_____ g
Grundteig	19.000 g	_____ g

Teigtemperatur: 24°C

Knetzeit: 16 min. langsam und 4 min. schnell

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 bei 250°C fallend auf 210°C

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: 21660 / 01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Backidee

Ciabatta



Vorteig:		Betriebsrezept:
Weizenmehl	2.000 g	_____ g
Öko Aktivstarter Dinkel	20 g	_____ g
Wasser	2.000 g	_____ g
Grundteig	4.020 g	_____ g
Hauptteig:		
Weizenmehl	7.000 g	_____ g
Weizenextrudat fein	850 g	_____ g
Vorteig	4.000 g	_____ g
Weizenkleber -gluten	150 g	_____ g
Ur Dinkel S5	250 g	_____ g
Fermenta 1	100 g	_____ g
Salz	230 g	_____ g
Hefe	50 g	_____ g
Wasser	5.200 g	_____ g
Grundteig	17.830 g	_____ g

Teigtemperatur: 24 °C

Knetzeit: 6 min. langsam, 6 min. schnell

Vorteig: Zutaten miteinander vermischen.
24 Stunden Teigruhe

Aufbereitung: Nach der Knetzeit in geölte Wannen geben und 1-mal aufziehen.
Teigruhe: 60 min.
Danach in 400g Portionen abwiegen, mittig mit einem Schaber einstechen und weitere 60 - 120 min. Stückgare geben.

Backzeit: ca. 22 min. bei 240 °C fallend auf 220 °C

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: 21442-03

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Backidee

Softkuchen



Rezept:		Betriebsrezept:
Softkuchen-Konzentrat 30	450 g	_____ g
Weizenmehl 550	540 g	_____ g
Zucker raffinade	510 g	_____ g
Vollei flüssig	525 g	_____ g
Sonnenblumenöl	600 g	_____ g
Wasser	225 g	_____ g
Gesamtteig	2.850 g	_____ g

Gesamtteig reicht für 1 Blech 60x40 cm oder für 4 Bleche 20x20 cm.

Knetzeit: 1-2 Min bei mittlerer Geschwindigkeit rühren

Teigruhe / Aufbereitung: Teig in das gewünschte Blech füllen.
Je nach Bedarf mit Obst belegen oder nach Ende der Knetzeit Schokodrops unterrühren

Backzeit: ca. 35-40 Min. 180 °C je nach Auflage

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:
41690/01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.

Backidee

Dinkel Quarkbällchen



Rezept:		Betriebsrezept:
Dinkel Quarkbällchen CL	1.000 g	_____ g
Wasser	400 g	_____ g
Vollei flüssig	650 g	_____ g
Magerquark	500 g	_____ g
Speiseöl	150 g	_____ g
Gesamtteig	2.700 g	_____ g

Teigtemperatur: 24°C

Laufzeit: 1-2 min. in der Anschlagmaschine (Masse darf nicht zu glatt laufen)

Teigruhe / Aufbereitung: 30 min.
betriebsüblich

Backzeit: 7-10 Min. (betriebsüblich)

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:
41668/01

Wir übernehmen keine Haftung für die Einhaltung gewerblicher Schutzrechte Dritter.