

Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10

63633 Birstein

(06054) 900 336

Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de



Weitere Variationen Dinkelfermentvollkornbrot ohne Hefe

Variante 1:

Dinkelfermentvollkornbrot mit geröstetem Sesam

Dem Basisteig 1.000 g gerösteter Sesam zufügen.

Dekor: Teiglinge mit Sesam einstreuen.

Variante 2:

Dinkelfermentvollkornbrot mit Melonenkernen

Dem Basisteig 1.000 g geröstete Melonenkerne zufügen.

Dekor: Teiglinge mit Melonenkernen einstreuen.

Variante 3:

Dinkelfermentvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

Dem Basisteig 1.000 g geröstete Sonnenblumenkernen zufügen.

Dekor: Teiglinge mit Sonnenblumenkernen einstreuen.

Variante 4:

Dinkelfermentvollkornbrot mit Saaten

Quellstück:

Sonnenblumenkeren 400 g

Sesam 300 g

Leinsamen 300 g

Salz 20 g

Wasser 500 g

1 bis 2 Stunden quellen oder über Nacht in der
Kühlung.

Dem Basisteig das Quellstück zufügen.

Dekor: Teiglinge mit Saatenmischung einstreuen.

Variante 5:

Dinkelfermentvollkornbrot mit Kartoffelsticks

Quellstück:

Kartoffelsticks 1.000 g

Salz 20 g

Muskat 1 Prise

Wasser warm 2.000 g

1 bis 2 Stunden quellen oder über Nacht in der
Kühlung.

Dem Basisteig das Quellstück zufügen.

Dekor: Teiglinge mit Sonnenblumenkernen einstreuen.