



...die mit der Frischeformel



Frisch gewagt ...

Ja, unsere Produktentwickler haben alles gegeben, haben frisch und fröhlich experimentiert und ausprobiert, bis sie gefunden war: Die Frischeformel! Weizenvollkornmehl, ausgewählte Mais-Crispies, Sonnenblumenkerne, geröstetes Sojamehl, Sesam, etwas Hagebutte, Acerola, nussiges Weizenkeimmehl und eine spezielle Eiweißmischung, sowie das ein oder andere Extra - für Backwaren, die auch am 2. Tag taufriisch daher kommen. Markt Vital: So backt man Frische heute.



Baguette & Brötchen

Backrezeptur

Rietmann Marktbrötchen	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser ca.	7,250 kg

Knetzeit (Spiralkneter):	ca. 4 min Stufe 1 ca. 7 min Stufe 2
Teigtemperatur:	24 - 26°C
Teigruhe:	50 - 60 min
Einwaage:	von 100 g bis 350 g pro Stück
Form:	betriebsübliche Baguette
Dekor:	Saatenmischung oder Weizenmehl
Teigführung:	GV bei 6 - 8°C für 15 - 20 Stunden
Backen:	betriebsüblich für Baguette
Backzeit:	gegebenenfalls verlängern





Frisch vom Markt!

Stellen Sie sich vor: Das Brötchen, das heute so gut schmeckt wie gestern, das Baguette, das morgen so gut schmecken wird wie heute ... so, als käm's gerade vom Bäcker um die Ecke ... ofenfrisch und lecker, kross und saftig ... Dürfen wir vorstellen: Die frischgebackenen Helden für Ihre Brottheke. Aus dem Hause Markt Vital!



Ciabatta & Mini-Ciabatta

Backrezeptur

Rietmann Marktbrötchen	5,000 kg
Weizenmehl Typ 550	5,000 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser ca.	7,250 kg

Knetzeit (Spiralkneter):

ca. 5 min Stufe 1
ca. 7 - 9 min Stufe 2

Teigtemperatur:

24 - 26°C

Teigruhe:

15 min, dann ausrollen auf ca. 14 mm, auflockern und den Teig auf der Ausrollmaschine entspannen lassen. Anschließend die Stangen auf die gewünschte Abmessung schneiden.

Abmessung und Einwaage:

40 x 7 cm = ca. 400 g
20 x 7 cm = ca. 200 g
10 x 7 cm = ca. 100 g

Form:

länglich, flache Form

Dekor:

reichlich dicke Mehlschicht

Teigführung:

anfrieren, dann GV bei 6 - 8°C für 15 - 20 Stunden

Backen:

erst angaren, backen bei 240°C durchgehend, Zug zu, mit Beschwadung, nicht schneiden

Backzeit:

abhängig von der Teigeinwaage 25 - 32 min





Frisch ans Werk!

Ob pur oder belegt – unsere Markt Vital-Produkte sind ein Genuss. Als Begleiter lieben sie Gemüse oder Salat, von jeder Art, nur erntefrisch sollte es sein, ein gutes Stück Wurst oder Käse, die ein oder andere Leckerei dazu und gegen frischen Fisch ist auch nichts einzuwenden. So schmecken sie. Heute. Morgen. Übermorgen. Wie frisch gemacht!

Marktstangen

Backrezeptur

Rietmann Marktbrötchen	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser ca.	7,250 kg

Knetzeit (Spiralkneter):

5 min Stufe 1
ca. 7 - 9 min Stufe 2

Teigtemperatur:

24 - 26°C

Teigruhe:

15 min, dann ausrollen auf ca. 14 mm, auflockern und den Teig auf der Ausrollmaschine entspannen lassen.

Rund ausstechen

Einwaage:

ca. 130 g

Form:

rund

Dekor:

reichlich dicke Mehlschicht

Teigführung:

anfrieren, dann GV bei 6 - 8°C für 15 - 20 Stunden

Backen:

erst angaren, Backen bei 240°C durchgehend, Zug zu, mit Beschwadung, nicht schneiden

Backzeit:

abhängig von der Teiginwaage 25 - 32 min





So viel frische Ideen!

Sie werden sie noch frisch in Erinnerung haben, unser Ciabatta und Mini-Ciabatta, das Baguette und die Brötchen, denen Sie auf diesen Seiten bereits begegnet sind. Aaber es gibt noch mehr: Da wäre z.B. unser Marktburger bzw. unsere Markt Tasche, ein richtiges kleines Powerknubbel. Sie alle kennen nur eine Mission: Immer schön frisch bleiben!



Marktburger

Backrezeptur

Rietmann Marktbrötchen	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser ca.	7,250 kg

Knetzeit (Spiralkneter):

5 min Stufe 1
ca. 7 - 9 min Stufe 2

Teigtemperatur:

24 - 26°C

Teigruhe:

15 min, dann ausrollen auf ca. 14 mm, auflockern und den Teig auf der Ausrollmaschine entspannen lassen.

Rund ausstechen

Einwaage:

ca. 130 g

Form:

rund

Dekor:

reichlich dicke Mehlschicht

Teigführung:

anfrieren, dann GV bei 6 - 8°C für 15 - 20 Stunden

Backen:

erst angaren, Backen bei 240°C durchgehend, Zug zu, mit Beschwadung, nicht schneiden

Backzeit:

abhängig von der Teiginwaage 25 - 32 min





Frischer Wind für Ihre Theke.

Ihre Kunden werden begeistert sein. Mit Markt Vital-Produkten ist jeder Morgen Samstag-Morgen. Auch am Sonntag. Auch dann präsentieren sie sich in alter Frische. Das nennt man ganz schön ausgeschlafen!



Laugengebäck

Backrezeptur

Rietmann Marktbrötchen	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Salz	0,030 kg
Hefe	0,270 kg
Fett/Margarine	0,270 kg
Wasser ca.	5,400 kg

Knetzeit (Spiralkneter): ca. 5 min Stufe 1

ca. 5 min Stufe 2

Teigtemperatur: 24 - 26°C

Teigruhe: 15 min

Einwaage: ca. 100 g

Form: lang, gewickelt

Aufarbeitung: betriebsübliche Aufarbeitung für Laugengebäcke

Backen: nach Frostung bei 200°C abbacken





Einfach beste Zutaten!

Weizen

Sonnentreibende mit Tradition



Leinsaat

reich an ungesättigten Fettsäuren



Mais-Crispies

Powerkorn mit Biss



Soja

Der Eiweißgigant



Sonnenblumenkerne

von der Sonne verwöhnt



Sesam

nussig, aromatische Zutat



Apfelfaser

Der Frischelieferant



Hagebutte

Das Beste der Rosen



Acerola

Beerenstark



Zutaten:

Weizenmehl, Wasser, Weizenvollkornmehl, Eiweißmischung (Weizeneiweiß, Milcheiweiß, Molkeneiweiß, Leinsaat, Mais-Crispies, Sojamehl, Weizenvollkornsauerteig, Sojaschrot, Hefe, Sonnenblumenkerne, Sesam, Apfelfaser, Weizenspeisekleie, Salz, Weizenkeimmehl, Emulgator Sojalecithin, Hagebuttenfruchtpulver, Acerola Extrakt

Theodor Rietmann GmbH
Labor + Werk
blendend
Großrowstraße 1
D-66740 Saarlouis
☎ +49 (0) 6831 937-0
☎ +49 (0) 6831 937-299
✉ E-mail: info@rietmann.de