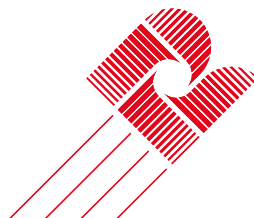


glutenfrei

world
NEW
formula



R I E T M A N N



Glutenfreie Backmischung - Brot „hell“

Zutaten Backmischung:

Stärke (Tapioka modifiziert und nativ, Kartoffel, Mais), Reismehl, **Sojamehl**, Backtriebmittel (Glucono-Delta-Lacton, Natriumbicarbonat, Dinatriumdiphosphat), Rapsöl, Traubenzucker, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Reisprotein, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Carboxymethylcellulose), Säureregulator: Natriumdiacetat

Backrezeptur:

RIETMANN glutenfrei „hell“	kg	10,000
Wasser	kg	9,000
Gesamtteig	kg	19,000

Herstellung:

Rührzeit mit Flachrührer: ca. 4 – 5 Min. bis eine homogene Masse entsteht

Einwaage: 900 g in eine gefettete Kastenform geben und die Oberfläche glattstreichen

Gärzeit: ca. 30 Min.

Backen: 210 °C ca. 55 Min., ohne Beschwadung, Ofenzug geschlossen



Glutenfreie Backmischung - Brot „kernig“

Zutaten Backmischung:

Stärke (Tapioka modifiziert und nativ, Kartoffel, Mais), Reismehl, Sonnenblumenkerne 8%, Backtriebmittel (Glucono-Delta-Lacton, Natriumbicarbonat, Dinatriumdiphosphat), **Sojamehl**, Buchweizenvollkornmehl, Apfelfaser, Rapsöl, Traubenzucker, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Erbsenschalen, Salz, Reisprotein, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Carboxymethylcellulose), Säureregulator: Natriumdiacetat

Backrezeptur:

RIETMANN glutenfrei „kernig“	kg	10,000
Wasser	kg	8,600
Öl	kg	0,200
Gesamtteig	kg	18,800

Herstellung:

Rührzeit mit Flachrührer: ca. 4 – 5 Min. bis eine homogene Masse entsteht

Einwaage: 900 g in eine gefettete Kastenform geben und die Oberfläche glattstreichen

Gärzeit: ca. 30 Min.

Backen: 210 °C ca. 55 Min., ohne Beschwadung, Ofenzug geschlossen



Glutenfreie Backmischung - Brötchen

Zutaten Backmischung:

Stärke (Weizen, glutenfrei; Kartoffel, Tapioka modifiziert und nativ), Reismehl, Flohsamenschalenpulver, Zucker, getrockneter Reissauerteig, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose E 464, Maismehl

Backrezeptur:

RIETMANN glutenfrei Brötchen & Pizza	kg	10,000
Pflanzenöl	kg	0,500
Hefe	kg	0,300 - 0,400
Wasser ca.	kg	8,400
Gesamtteig	kg	19,200 - 19,300

Herstellung:

Knetzeit: ca. 3 + 3 Min.
 Teigtemperatur: 24 °C
 Teigruhe: entfällt
 Aufarbeitung: Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, langrollen und mit dem Schluß nach unten auf Baguette- oder Lochbleche absetzen. Vor dem Backen zweimal schräg einschneiden.
 Endgärzeit: ca. 40 - 50 Min.
 Backen: 240 °C fallend auf 220 °C, mit Schwäden, 22 - 24 Min.



Glutenfreie Backmischung - Pizza

Zutaten Backmischung:

Stärke (Weizen, glutenfrei; Kartoffel, Tapioka modifiziert und nativ), Reismehl, Flohsamenschalenpulver, Zucker, getrockneter Reissauerteig, Salz, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose E 464, Maismehl

Backrezeptur:

RIETMANN glutenfrei Brötchen & Pizza	kg	10,000
Öl	kg	1,000
Hefe	kg	0,300 - 0,400
Wasser, kalt ca.	kg	8,000
Gesamtteig	kg	19,300 - 19,400

Herstellung:

Knetzeit: ca. 3 + 3 Min.
 Teigtemperatur: 24 °C
 Teigruhe: entfällt
 Teigeinwaage: 0,180 kg für Pizza
 Aufarbeitung: Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, anschließend zu runden Fladen mit ca. 2 - 3 mm Dicke ausrollen und auf Pizzableche ablegen. Vor dem Backen die Pizza-Teiglinge belegen.
 Endgärzeit: ca. 40 - 50 Min.
 Backen: 240 °C durchgehend, 10 - 12 Min.



Glutenfreie Backmischung - Rührkuchen

Zutaten Backmischung:

Zucker, Stärke (Kartoffel nativ und modifiziert, Mais), Emulgatoren (Mono-, Diglyceride und Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lätylat), Maismehl, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat, Natriumpyrophosphat), Eiweißpulver, Salz, Palmfettpulver (Palmöl, Glucosesirup, Milchprotein), Molkenpulver, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Xanthan, Carboxymethylcellulose), Aroma

Backrezeptur:

RIETMANN glutenfrei Rührkuchen	kg	10,000
Pflanzenöl	kg	4,800
Eier	kg	4,800
Wasser	kg	0,600
Gesamtteig	kg	20,200

Herstellung:

Flachrührer oder Schneebesen: 3 Minuten langsame Geschwindigkeit.
 Einwaage Schnittenblech 60x40 cm: 2,800 kg
 Backen: bei 190 - 200°C ca. 30 - 35 Min.
 Einwaage Rührkuchen: 900 g
 Backen: bei 190 °C ca. 50 Min.



Glutenfreie Backmischung - Brownie

Zutaten Backmischung:


Zucker, Stärke (Kartoffel nativ und modifiziert, Mais), stark entölter Kakao 3%, Emulgatoren (Mono-, Diglyceride und Polyglycerinester von Speisefettsäuren), Palmfettpulver (Palmöl, Glucosesirup, Milchprotein), Molkenpulver, Backtriebmittel (Natriumbicarbonat, Natriumpyrophosphat), Verdickungsmittel Xanthan, Salz, Aroma

Backrezeptur:

RIETMANN glutenfrei Brownie	kg	10,000
Vollmilchschokotropfen	kg	1,000
Pflanzenöl	kg	4,600
Eier	kg	3,000
Wasser	kg	1,000
Gesamtteig	kg	19,600

Herstellung:

Flachrührer oder gobe Schneebesen: Alle Zutaten im „all in“ Verfahren 3 Min. langsam anrühren.
 Backen: bei 190 - 200°C ca. 30 - 40 Min.

Theodor Rietmann GmbH
 Grostrowstraße 1
 D-66740 Saarlouis
 @ +49 (0) 6831 937-0
 info@rietmann.de
 www.rietmann.de