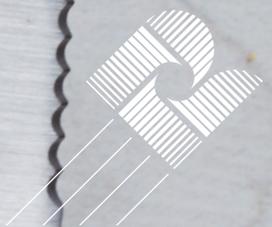


24/7 LOW CARB SOFTIE



/// Rezeptur

| | |
|---|------------------|
| Rietmann 24/7 Low Carb Softie | 10,000 kg |
| Essig | 0,200 kg |
| Hefe | 0,330 kg |
| Wasser | 8,300 kg |
| Gesamt | 18,830 kg |

/// Verarbeitung

| | |
|-----------------------|---|
| Knetzeit | ca. 5 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 6 Min. Stufe 2 (schnell) |
| Teigtemperatur | ca. 29 °C |
| Einwaage | 100 g/Stk. |
| Aufarbeitung | ausrollen auf 10 mm, dann in 8*8 cm Quadrate schneiden |
| Topping | Sesam |
| Endgare | ca. 45 Min. |
| Backen | 190 °C Oberhitze, 210 °C Unterhitze, Nach zwanzig Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende der Backzeit geöffnet lassen. |
| Backzeit | ca. 25 Min. |

Theodor Rietmann GmbH

Grostrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Deutschland
Tel. +49 6831 937-0, info@rietmann.de, www.rietmann.de

