

DINKEL-HONIG KRUSTI



Rezeptur

Rietmann Dinkel-Honig-Krusti	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,400 kg
Gesamt	15,700 kg

Verarbeitung

Knetzeit	ca. 4 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 4 - 6 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Teigruhe	10 - 15 Min.
Ballengare	10 - 15 Min.
Einwaage	75 - 80 g/Stk.
Aufarbeitung	Wie Rosenbrötchen aufarbeiten. In Dinkelmehl absetzen und mit dem Schluss nach unten garen.
Endgare	40 - 50 Min.
Backen	230 °C, mit mäßiger Schwadengabe. Zwei Minuten vor Ende der Backzeit den Ofenzug öffnen.
Backzeit	20 - 22 Min.

Theodor Rietmann GmbH

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