DINKEL-VOLLKORN BROT

DINKEL-VOLLKORN-BROT

Rezeptur

Rietmann Dinkel-Vollkorn-Brot	10,000 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser	7,200 kg
Gesamt	**17,380 kg**

Verarbeitung

Knetzeit	12 - 15 Min. Stufe 1 (langsam)
Teigtemperatur	28 - 30 °C
Teigruhe	30 Min.
Einwaage	600 g für Form 12 x 9 x 9 cm 850 g für Form 18 x 10 x 10 cm 1200 g für Toastbrotbackform
Aufarbeitung	Geformte Teiglinge in Sonnenblumenkernen wälzen und in vorbereitete Formen geben.
Topping	Sonnenblumenkerne
Endgare	50 - 60 Min.
Backen	250 - 260 °C, nach 8 - 10 Minuten fallend auf 190 °C. Mäßige Schwadengabe.
Backzeit	70 - 75 Min.

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

RIETMANN