

ENERGUS SANDWICH BAGUETTE



Rezeptur

Rietmann Energus Sandwich Baguette	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	8,300 kg
Gesamt	18,600 kg

Verarbeitung

Knetzeit	ca. 6 Min. Stufe 1 (langsam) 6 - 10 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	26 - 28 °C
Einwaage	150 - 180 g/Stk.
Aufarbeitung	Teigstücke vorstoßen und in eine längliche Form bringen
Topping	Sesam
Zwischengare	10 Min.
Endgare	40 - 55 Min.
Backen	Bei 230 °C anbacken, fallend auf 210 °C, mit mäßiger Schwadengabe. Nach 1 - 2 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

