

SUPERIOR BURGER

KERNIG

GLUTENFREI



Rezeptur

Rietmann Glutenfrei - Superior Burger Kernig	5,000 kg
Wasser, warm	4,500 kg
Trockenhefe.	.7 Beutel, 0,049 kg
Gesamt	9,549 kg

Verarbeitung

Rührzeit	2 Min. Stufe 1 (langsam) 2 Min. Stufe 2 (schnell), mit dem Flachrührer
Teigruhe	15 Min.
Backen	230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit	30 Min.



SUPERIOR BURGER
KERNIG - GLUTENFREI

Theodor Rietmann GmbH

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

