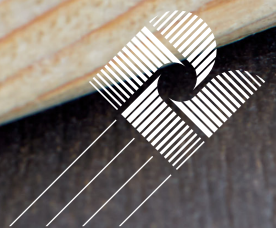


BROT HELL GLUTENFREI



Rezeptur

Rietmann Glutenfrei - Brot hell 10,000 kg

Wasser 9,000 kg

Gesamt 19,000 kg

Verarbeitung

Rührzeit 4 - 5 Min. mit Flachrührer

Temperatur ca. 25 °C

Einwaage 900 g/Stk.

Aufarbeitung Die Masse in eine gefettete Kastenform geben und die Oberfläche glattstreichen.

Gärzeit ca. 30 Min.

Backen Durchgehend bei 210 °C, ohne Beschwadung, Ofenzug geschlossen.

Backzeit ca. 55 Min.

Theodor Rietmann GmbH

Grostrowstraße 1, 66740 Saarlouis, Deutschland

Tel. +49 6831 937-0, info@rietmann.de, www.rietmann.de