

LANDBROT GLUTENFREI



/// Rezeptur

Rietmann Glutenfrei - Landbrot	10,000 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	8,500 kg
Gesamt19,050 kg

/// Verarbeitung

Rührzeit	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 3 Min. Stufe 2 (schnell), mit Flachrührer
Teigtemperatur	ca. 30 °C
Teigruhe	15 Min.
Einwaage	600 g für Form 12 x 9 x 9 cm
Aufarbeitung	Die Masse mit nassen Händen formen und in Backform ablegen oder mit geeigneten Dosiermaschinen aufarbeiten. Die Teiglinge mit glutenfreiem Mehl (z. B. Reismehl) absieben.
Endgare	15 - 20 Min.
Backen	230 °C fallend auf 200 °C, mit mäßiger Schwadengabe
Backzeit	50 - 55 Min.

Theodor Rietmann GmbH

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



LANDBROT GLUTENFREI