

PIZZA GLUTENFREI



/// Rezeptur

| | |
|---|---------------------------|
| Rietmann Glutenfrei - Rolls & Pizza | 10,000 kg |
| Pflanzenöl | 1,000 kg |
| Hefe | 0,300 - 0,400 kg |
| Wasser | ca. 8,000 kg |
| Gesamt | 19,300 - 19,400 kg |

/// Verarbeitung

| | |
|-----------------------|--|
| Knetzeit | ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 3 Min. Stufe 2 (schnell), mit Spiralknetter |
| Teigtemperatur | ca. 24 °C |
| Einwaage | 180 g/Pizza |
| Aufarbeitung | Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, anschließend zu runden Fladen mit ca. 2 - 3 mm Dicke ausrollen und auf Pizzableche ablegen. Nach der Gare die Pizza belegen. |
| Endgärzeit | 40 - 50 Min. |
| Backen | 240 °C |
| Backzeit | 10 - 12 Min. |

PIZZA GLUTENFREI

Theodor Rietmann GmbH

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

