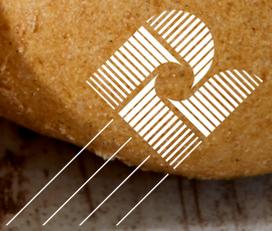


# BRÖTCHEN GLUTENFREI



## /// Rezeptur

Rietmann Glutenfrei - Rolls & Pizza . . . . .	10,000 kg
Pflanzenöl . . . . .	0,500 kg
Hefe . . . . .	0,300 - 0,400 kg
Wasser . . . . .	ca. 8,400 kg
<b>Gesamt . . . . .</b>	<b>19,200 - 19,300 kg</b>

## /// Verarbeitung

<b>Knetzeit</b>	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam), ca. 3 Min. Stufe 2 (schnell), mit Spiralknetzer
<b>Temperatur</b>	ca. 24 °C
<b>Einwaage</b>	80 - 90 g/Stk.
<b>Aufarbeitung</b>	Die Teiglinge nach dem Teilen rundwirken, langrollen und mit dem Schluss nach unten auf Baguette- oder Lochbleche absetzen. Vor dem Backen zweimal schräg einschneiden.
<b>Endgärzeit</b>	40 - 50 Min.
<b>Backen</b>	240 °C fallend auf 220 °C, mit mäßiger Schwadengabe.
<b>Backzeit</b>	22 - 24 Min.

### Theodor Rietmann GmbH

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

