RÜHRKUCHEN GLUTENFREI

Rezeptur

Rietmann Glutenfrei - Rührkuchen	10,000 kg
Pflanzenöl	4,800 kg
Vollei, flüssig	4,800 kg
Wasser	0,600 kg
Gesamt	**20,200 kg**

Verarbeitung

Rührzeit	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam), mit Flachrührer oder grobem Schneebesen
Einwaage	Kastenform: je nach Größe 2,800 kg/Schnittenblech (60 x 40 cm)
Backen	Kastenform: 190 °C Schnittenblech: 180 - 190 °C
Backzeit	Kastenform: je nach Größe Schnittenblech: 35 - 40 Min.

RÜHRKUCHEN GLUTENFREI

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

RIETMANN