

BUCHWEIZEN SAATENBROT GLUTENFREI



/// Rezeptur

Rietmann Glutenfrei - Buchweizen-Saatenbrot.	10,000 kg
Salz.	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	7,500 kg
Gesamt18,000 kg

/// Verarbeitung

Rührzeit	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 3 Min. Stufe 2 (schnell)
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 der Saatenmischung bestreuen.
Topping	Mischung aus Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne
Endgare	ca. 20 Min.
Backen	235 °C fallend auf 200°C, mit mäßiger Schwadengabe
Backzeit	50 - 55 Min.

BUCHWEIZEN
SAATENBROT GLUTENFREI

Theodor Rietmann GmbH

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

