

GOLDMAIS



Rezeptur

Rietmann Goldmais 50	5,000 kg
Weizenmehl 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,500 kg
Gesamt15,800 kg

Verarbeitung

Knetzeit	ca. 3 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 6 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	25 - 26 °C
Teigruhe	20 Min.
Einwaage	450 g/Stk.
Aufarbeitung	Teiglinge rundwirken, kurz entspannen lassen und länglich ausformen. Mit Goldmais-Dekor bestreuen.
Topping	Goldmais-Dekor
Endgare	40 - 50 Min.
Backen	210 °C fallend auf 180 °C, mit mäßiger Schwadengabe. Nach 10 Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende der Backzeit geöffnet lassen.
Backzeit	30 - 35 Min.

Theodor Rietmann GmbH

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