EIWEISS-QUINOA BROT

EIWEISS-QUINOA-BROT

Rezeptur

Rietmann Original-Eiweiss-Abendbrot 100	10,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	8,500 kg
Gesamt	**18,900 kg**

Verarbeitung

Knetzeit	ca. 12 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 12 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	ca. 30 °C
Einwaage	450 g/Stk.
Aufarbeitung	Rundwirken und mit Topping bestreuen. Anschließend in vorbereitete Kästen setzen.
Topping	Mischung aus Leinsaat, Sesam und Sonneblumenkernen
Endgare	35 - 45 Min.
Backen	220 °C fallend auf 190 °C, wenig Schwadengabe. Nach zwei Minuten Ofenzug öffnen und bis zum Ende der Backzeit geöffnet lassen.
Backzeit	ca. 50 Min.

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

RIETMANN