

QUINOETTE



/// Rezeptur

Rietmann Quinoette.	5,000 kg
Weizenmehl 550	5,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	7,000 kg
Gesamt17,250 kg

/// Verarbeitung

Knetzeit	ca. 4 Min. Stufe 1 (langsam) ca. 7 Min. Stufe 2 (schnell)
Teigtemperatur	24 - 26 °C
Teigruhe	ca. 40 Min.
Einwaage	350 g/Stk.
Aufarbeitung	Teigstücke abwiegen und länglich vorstoßen. Nach der Zwischengare zu Baguettes formen. Anschließend auf mit Hartweizengrieß bemehlte Tücher oder auf Baguettebleche geben.
Topping	Hartweizengrieß
Endgare	40 - 50 Min.
Backen	Teiglinge auf Abziehhapperte setzen und ca. 5 Minuten absteifen lassen. Anschließend einmal längs oder 3 - 4 mal schräg einschneiden. 240 °C mit mäßiger Schwadengabe 10 Minuten vor Backzeitende den Ofenzug öffnen.
Backzeit	24 - 26 Min.

Theodor Rietmann GmbH

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

