

„KRUSTI“ EPEAUTRE ET MIEL



/// Recette

Rietmann Epeautre et Miel	10,000 kg
Levure	0,300 kg
Eau	5,400 kg
Total15,700 kg

/// Préparation

Durée de pétrissage	env. 4 min. en 1ère vitesse (lente), env. 4 - 6 min. en 2ème vitesse (rapide)
Température de la pâte	24 - 26 °C
Temps de levée de la pâte	10 - 15 min.
Détente des boules de pâte	10 - 15 min.
Masse pesée	75 - 80 g/pièce
Façonnage	Façonner comme les petits pains „Rosenbrötchen“. Déposer sur de la farine d'épeautre et laisser fermenter jointure sur le dessous.
Temps d'apprêt	40 - 50 min.
Cuisson	230 °C, mettre un peu de buée. Deux minutes avant la fin de la durée de cuisson, ouvrir le clapet.
Temps de cuisson	20 - 22 min.

Theodor Rietmann GmbH

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

Contact Rietmann France

1a, rue du castel, 67260 Keskastel, France
Tél: +33 9 72 44 16 87, contact@rietmann.fr



„KRUSTI“ EPEAUTRE ET MIEL