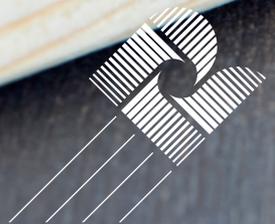


# PAIN COMPLET À LA FARINE D'ÉPEAUTRE



## /// Recette

Mélange Rietmann Pain complet à la farine d'épeautre	10,000 kg
Levure . . . . .	0,180 kg
Eau . . . . .	7,200 kg
<b>Total . . . . .</b>	<b>.17,380 kg</b>

## /// Préparation

<b>Durée de pétrissage</b>	12 - 15 min. en 1ère vitesse (lente)
<b>Température de la pâte</b>	28 - 30 °C
<b>Temps de levée de la pâte</b>	30 min.
<b>Masse pesée</b>	600 g pour un moule de 12 x 9 x 9 cm 850 g pour un moule de 18 x 10 x 10 cm 1200 g pour un moule à pain de mie
<b>Façonnage</b>	Rouler les pâtons dans des graines de tournesol et déposer ceux-ci dans les moules préparés.
<b>Garniture</b>	Graines de tournesol
<b>Temps d'apprêt</b>	50 - 60 min.
<b>Cuisson</b>	250 - 260 °C, après 8 - 10 minutes, baisser à 190 °C, un peu de buée
<b>Temps de cuisson</b>	70 - 75 min.

## Theodor Rietmann GmbH

Grostownstraße 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

PAIN COMPLET À  
LA FARINE D'ÉPEAUTRE



RIETMANN