

ENERGUS SANDWICH BAGUETTE



/// Recette

Mélange Rietmann Energus Sandwich Baguette . . .	10,000 kg
Levure	0,300 kg
Eau	8,300 kg
Total	18,600 kg

/// Préparation

Durée de pétrissage	env. 6 min. en 1ère vitesse (lente) 6 - 10 min. en 2ème vitesse (rapide)
Température de la pâte	26 - 28 °C
Masse pesée	150 - 180 g/pièce
Façonnage	Diviser la pâte et lui donner une forme allongée.
Garniture	Sésame
Détente	10 min.
Temps d'apprêt	40 - 55 min.
Cuisson	Précuire à 230 °C, baisser à 210 °C, mettre un peu de buée. Après 1 - 2 minutes, ouvrir le clapet et le laisser ouvert jusqu'à la fin du temps de cuisson.
Temps de cuisson	env. 25 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

