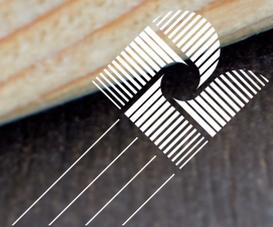


PAIN BLANC SANS GLUTEN



/// Recette

Mélange Rietmann Sans Gluten - Pain Blanc	10,000 kg
Eau	9,000 kg
Total19,000 kg

/// Préparation

Temps de mélange	4 - 5 min. avec un batteur plat
Température de la pâte	env. 25 °C
Masse pesée	900 g/pièce
Façonnage	Déposer la pâte dans un moule à pain graissé et lisser la surface.
Temps de fermentation	env. 30 min.
Cuisson	Continue à 210 °C, sans buée, clapet fermé.
Temps de cuisson	env. 55 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



PAIN BLANC SANS GLUTEN