

PAIN DE CAMPAGNE SANS GLUTEN



/// Recette

| | |
|---|-------------------|
| Mélange Rietmann Sans Gluten - Pain de Campagne | 10,000 kg |
| Sel | 0,250 kg |
| Levure | 0,300 kg |
| Eau | 8,500 kg |
| Total | .19,050 kg |

/// Préparation

| | |
|----------------------------------|---|
| Temps de pétrissage | env. 3 min. en 1ère vitesse (lente) env. 3 min. en 2ème vitesse (rapide), avec un batteur plat |
| Température de la pâte | ca. 30 °C |
| Temps de levée de la pâte | 15 min. |
| Masse pesée | 600 g pour un moule de 12 x 9 x 9 cm |
| Façonnage | Façonner la pâte avec les mains mouillées et déposer celle-ci dans le moule ou façonner la pâte avec une machine à doser appropriée. Tamiser de la farine sans gluten (par ex. farine de riz) sur les pâtons. |
| Temps d'apprêt | 15 - 20 min. |
| Cuisson | 230 °C baisser à 200 °C, un peu de buée. |
| Temps de cuisson | 50 - 55 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 DE CAMPAGNE
SANS GLUTEN