

PIZZA SANS GLUTEN



Recette

Mélange Rietmann Sans Gluten - Rolls & Pizza	10,000 kg
Huile végétale	1,000 kg
Levure	0,300 - 0,400 kg
Eau	env. 8,000 kg
Total	19,300 - 19,400 kg

Préparation

Durée de pétrissage	env. 3 min. en 1ère vitesse (lente) env. 3 min. en 2ème vitesse (rapide), avec pétrin à spirale.
Température de la pâte	env. 24 °C
Masse pesée	180 g/pizza
Façonnage	Après division, façonner les pâtons en boules, avec un rouleau étaler ensuite la pâte en rond d'une épaisseur de 2 - 3 mm env. et déposer celle-ci sur la tôle à pizza. Garnir la pizza après la fermentation.
Temps d'apprêt	40 - 50 min.
Cuisson	240 °C
Temps de cuisson	10 - 12 min.

Theodor Rietmann GmbH

Großrowstraße 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