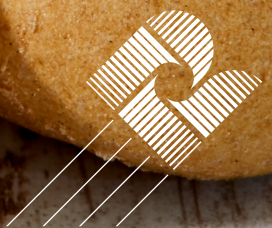


PETIT PAINS SANS GLUTEN



Recette

Mélange Rietmann Sans Gluten - Rolls & Pizza	10,000 kg
Huile végétale	0,500 kg
Levure	0,300 - 0,400 kg
Eau	env. 8,400 kg
Total	19,200 - 19,300 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	80 - 90 g/pièce
Façonnage	Après division, façonner les pâtons en boules, rouler la pâte pour l'allonger et déposer, jointure sur le dessous, sur des tôles à baguettes ou des tôles perforées. Avant la cuisson, scarifier deux fois en biais.
Temps d'apprêt	40 - 50 min.
Cuisson	240 °C, baisser à 220 °C, un peu de buée.
Temps de cuisson	22 - 24 min.

Theodor Rietmann GmbH

Großtrowstraße 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