

PAIN AU SARRASIN ET GRAINES SANS GLUTEN



/// Recette

Mélange Rietmann Sans Gluten - Pain au sarrasin et graines	10,000 kg
Sel	0,200 kg
Levure	0,300 kg
Eau	7,500 kg
Total18,000 kg

/// Préparation

Durée de pétrissage	env. 3 min. en 1ère vitesse (lente) env. 3 min. en 2ème vitesse (rapide)
Température de la pâte	env. 30 °C
Temps de levée de la pâte	15 min.
Masse pesée	600 g 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. Saupoudrer le mélange de graines sur les pâtons.
Garniture	Mélange de graines de lin, sésame, tournesol.
Temps d'apprêt	env. 20 min.
Cuisson	235 °C, baisser à 200 °C, un peu de buée
Temps de cuisson	50 - 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

