

GOLDMAÏS 50



/// Recette

Mélange Rietmann Goldmais 50	5,000 kg
Farine de blé 550	5,000 kg
Levure	0,300 kg
Eau	5,500 kg
Total15,800 kg

/// Préparation

Durée de pétrissage	env. 3 min. en 1ère vitesse (lente) env. 6 min. en 2ème vitesse (rapide)
Température de la pâte	25 - 26 °C
Temps de levée de la pâte	20 min.
Masse pesée	450 g/pièce
Façonnage	Façonner les pâtons en boules, laisser détendre pendant un court moment et façonner en forme allongée. Saupoudrer avec garniture Goldmais 50.
Garniture	Garniture Goldmais 50
Temps d'apprêt	40 - 50 min.
Cuisson	210 °C, baisser à 180 °C, un peu de buée. Après 10 minutes, ouvrir le clapet et le laisser ouvert jusqu'à la fin du temps de cuisson.
Temps de cuisson	30 - 35 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

