

ENERGUS QUINOA



/// Recette

Mélange Rietmann Energus 10	10,000 kg
Levure	0,400 kg
Eau	8,500 kg
Total	18,900 kg

/// Préparation

Durée de pétrissage	env. 12 min. 1ère vitesse (lente), env. 12 min. 2ème vitesse (rapide)
Température de la pâte	env. 30 °C
Masse pesée	450 g/pièce.
Façonnage	Façonner en boules et saupoudrer la garniture. Placer ensuite dans les moules préparés.
Garniture	Mélange de graines de lin, sésame et tournesol.
Temps d'apprêt	35 - 45 min.
Cuisson	220 °C baisser à 190 °C, peu de buée. Après deux minutes, ouvrir le clapet et le laisser ouvert jusqu'à la fin du temps de cuisson.
Temps de cuisson	env. 50 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

